

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Железнов Лев Михайлович
Должность: ректор
Дата подписания: 19.01.2018
Уникальный программный ключ:
7f036de85c233e341493b4c0e48bb3a18c939f51

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Кировский государственный медицинский университет»
Министерства здравоохранения Российской Федерации

УТВЕРЖДАЮ
И.о. ректора Л.М. Железнов
«27» июня 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ **«Теоретические основы товароведения и экспертизы»**

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) ОПОП - «Товароведение и экспертиза в области функциональных, специализированных продуктов питания, пищевых и биологически активных добавок»

Форма обучения заочная

Срок освоения ОПОП 5 лет

Кафедра менеджмента и товароведения

Рабочая программа дисциплины (модуля) разработана на основе:

- 1) ФГОС ВО по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, утвержденного Министерством образования и науки РФ «04» декабря 2015 г., приказ № 1429.
- 2) Учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, одобренного ученым советом ФГБОУ ВО Кировский ГМУ Минздрава России «27» июня 2018г. протокол № 6.

Рабочая программа дисциплины (модуля) одобрена:

Кафедрой менеджмента и товароведения «27» июня 2018г. (протокол № 7)

Заведующий кафедрой Л.Н. Шмакова

Ученым советом социально-экономического факультета «27» июня 2018г. (протокол №6)

Председатель ученого совета факультета Л.Н. Шмакова

Центральным методическим советом «27» июня 2018г. (протокол № 1)

Председатель ЦМС Е.Н. Касаткин

Разработчики:

Зав. кафедрой менеджмента и товароведения, к.т.н., доцент Л.Н. Шмакова

Рецензенты

Заведующий магазином ООО «Торговый дом «Вятушка»
розничный магазин № 3 Т.В. Шуракова

Доцент кафедры менеджмента и товароведения ФГБОУ ВО
Кировский ГМУ Минздрава России, к.в.н. Е.В. Видякина

ОГЛАВЛЕНИЕ

Раздел 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП	4
1.1. Цель изучения дисциплины (модуля)	4
1.2. Задачи изучения дисциплины (модуля)	4
1.3. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП	4
1.4. Объекты профессиональной деятельности	5
1.5. Виды профессиональной деятельности	5
1.6. Формируемые компетенции выпускника	5
Раздел 2. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы	11
Раздел 3. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам)	11
3.1. Содержание разделов дисциплины (модуля)	11
3.2. Разделы дисциплины (модуля) и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами	20
3.3. Разделы дисциплины (модуля) и виды занятий	21
3.4. Тематический план лекций	21
3.5. Тематический план практических занятий (семинаров)	28
3.6. Самостоятельная работа обучающегося	29
3.7. Лабораторный практикум	30
3.8. Примерная тематика курсовых проектов (работ), контрольных работ	30
Раздел 4. Перечень учебно-методического и материально-технического обеспечения дисциплины (модуля)	30
4.1. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)	30
4.2. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)	30
4.2.1. Основная литература	31
4.2.2. Дополнительная литература	31
4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)	31
4.4. Перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю), программного обеспечения и информационно-справочных систем	32
4.5. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)	33
Раздел 5. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины (модуля)	33
Раздел 6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)	35
Раздел 7. Оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)	35

Раздел 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП

1.1. Цель изучения дисциплины (модуля)

Цель дисциплины – изучение и усвоение студентами теоретических основ товароведения и экспертизы потребительских товаров, приобретение и практическое применение знаний по формированию и оценке потребительских свойств, качества и ассортимента товара, умений для проведения экспертизы товаров при изучении специальных разделов товароведения.

1.2. Задачи изучения дисциплины (модуля)

в рамках подготовки к организационно-управленческой деятельности в области товарного менеджмента:

- менеджмент качества и безопасности потребительских товаров на всех этапах производства и товародвижения;
- управление ассортиментом торгового предприятия;
- разработка мероприятий, направленных на соблюдение прав потребителей, анализ претензий и подготовка материалов по рассмотрению претензий покупателей;

в рамках подготовки к оценочно-аналитической деятельности:

- проведение документальной идентификации и установление ассортиментной принадлежности товаров, выявление фальсифицированной и контрафактной продукции;
- оценка соответствия безопасности и качества товаров требованиям технических регламентов, положениям стандартов или технических условий, условиям договоров, информации, приведенной в товарно-сопроводительных документах;
- проведение диагностики дефектов потребительских товаров и выявление причин их возникновения;
- определение характера, размера и порядка списания товарных потерь;
- недопущение попадания в продажу (или изъятие из продажи) товаров ненадлежащего качества, с истекшим сроком годности и имеющих критические дефекты;
- изучение спроса и анализ показателей ассортимента с целью оптимизации ассортимента торгового предприятия;
- ознакомление с основными видами товарных экспертиз, объектами, субъектами и средствами экспертизы товаров;
- освоение приемов и приобретение навыков идентификации товаров.
- изучение правил, порядка производства и оформления результатов экспертизы товаров в экспертных организациях;
- приобретение опыта оформления результатов экспертизы товаров;
- ознакомление с основными нормативно-правовыми документами в области экспертизы товаров и защиты прав потребителей.

в рамках подготовки к торгово-технологической деятельности:

- контроль за соблюдением правил упаковывания и маркирования, сроков годности и условий хранения товаров на складе и в торговом зале предприятия;
- изучение основных категорий товароведения и экспертизы товаров;
- овладение едиными методами и приемами анализа потребительской стоимости;
- усвоение научных знаний и приобретение практических навыков в области систематизации и кодирования товаров;
- изучение потребительских свойств товаров и приобретение навыков построения и анализа номенклатуры потребительских свойств;
- анализ факторов, влияющих на формирование и сохранение качества товаров.

1.3. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП:

Дисциплина «Теоретические основы товароведения и экспертизы» относится к блоку Б1. Дисциплины базовой части.

Основные знания, необходимые для изучения дисциплины формируются при изучении дисциплин: физика, химия, экология.

Является предшествующей для изучения дисциплин: Физико-химические методы исследования, Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология, Товароведение однородных групп продовольственных товаров, Товароведение однородных групп непродовольственных товаров, Микробиология однородных групп продовольственных товаров, санитария и гигиена, Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения, Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения, Товарный менеджмент, Сенсорный анализ продовольственных товаров, Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров/Общая технология пищевых производств, Информационное обеспечение коммерческой деятельности, Таможенная экспертиза, Безопасность товаров, Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров/ Идентификация и обнаружение фальсификации непродовольственных товаров, Товароведение и экспертиза функциональных продуктов питания/ Товароведение и экспертиза продуктов детского питания и для людей пожилого и преклонного возраста, Экспертиза потребительских товаров, Ветеринарно-санитарная экспертиза, Правовое регулирование коммерческой деятельности, Товароведение упаковочных материалов и тары, Организация и управление коммерческой деятельностью

1.4. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших рабочую программу дисциплины (модуля), являются:

потребительские товары на стадиях изучения спроса, проектирования, производства, закупки, транспортирования, хранения, реализации, использования (потребления или эксплуатации) и управления качеством;

сырье, материалы, полуфабрикаты, процессы производства, формирующие потребительские свойства товаров;

методы оценки потребительских свойств и установления подлинности товаров;

современные технологии упаковки, новые упаковочные материалы и маркировка товаров;

национальные и международные нормативные и технические документы, устанавливающие требования к безопасности и качеству потребительских товаров, условиям их хранения, транспортирования, упаковке и маркировке, реализации, утилизации, использованию (потреблению или эксплуатации), обеспечивающие процесс товародвижения;

оперативный учет поставки и реализации товаров, анализ спроса и оптимизация структуры ассортимента, товарооборота и товарного обеспечения, товарных запасов, инвентаризация товаров;

инновационные технологии хранения, подготовки к продаже, реализации, использованию (потреблению или эксплуатации) товаров, сокращения товарных потерь;

методы приемки по количеству и качеству, идентификации, оценки и подтверждения соответствия продукции установленным требованиям и заявленным характеристикам, анализа претензий, состояния и динамики спроса.

1.5. Виды профессиональной деятельности

Изучение данной дисциплины (модуля) направлено на подготовку к следующим видам профессиональной деятельности:

- организационно-управленческая деятельность в области товарного менеджмента;
- оценочно-аналитическая деятельность;
- торгово-технологическая деятельность.

1.6. Формируемые компетенции выпускника

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование у выпускника следующих компетенций:

№ п/п	Номер/индекс компетенции	Результаты освоения ОПОП (содержание компетенции)	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)			Оценочные средства	
			Знать	Уметь	Владеть	Для текущего контроля	Для промежуточной аттестации
1	2	3	4	5	6	7	8
1	ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	3.2 Цели и задачи получения образования по выбранному направлению подготовки. Роль самоорганизации и самообразования для достижения поставленной цели.	У.2 Работать с учебной и научной литературой. Планировать самостоятельную работу. Подбирать литературу по исследуемому вопросу.	В.2 Навыками самостоятельного приобретения новых знаний, а также навыками передачи знаний, связанных с использованием математики и физики в товароведных и экспертных исследованиях.	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат, эссе	тест, собеседование, решение ситуационных задач
2	ОПК-1	осознанием социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации	3.1 Профессиональные функции в соответствии с направлением и профилем подготовки, социальную значимость своей будущей профессии	У.1 Формулировать задачи и цели современного товароведения, критически оценивать уровень своей квалификации и необходимость ее повышения	В.1 Навыками саморазвития и методами повышения квалификации	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат, эссе	тест, собеседование, решение ситуационных задач
3	ОПК-3	умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности	3.1 Основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки	У.1 Использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности	В.1 Методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, рефе-	тест, собеседование, решение ситуационных задач

						рат	
4	ОПК-5	способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологического процесса и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров	3.1 Основные положения и методы математических и естественнонаучных дисциплин в объеме, необходимом для профессиональной деятельности.	У.1 Использовать математические и естественнонаучные методы для решения проблем товароведной и оценочной деятельности.	В.1 Методами и средствами естественнонаучных дисциплин для оценки потребительских свойств товаров.	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач
			3.2 Научные основы физических, химических, физико-химических и биологических методов для инструментальной оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров.	У.2 Использовать физические, химические, физико-химические и биологические методы как инструмент в профессиональной деятельности.	В.2 Методологией оценки качества товаров физическими, химическим, физико-химическими и биологическими методами анализа.	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач
5	ПК-6	навыками управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнор-	3.1 Объекты товароведной деятельности, основные характеристики товаров (количественные, качественные, ассортиментные и стоимостные). Этапы жизненного цикла товаров.	У.1 Определять и анализировать основные характеристики товаров.	В.1 Навыками управления основными характеристиками товаров на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач

		мативных товарных запасов					
6	ПК-8	знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	3.1 Ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие качество. Номенклатуру потребительских свойств и показателей качества и безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров.	У.1 Определять показатели ассортимента и качества товаров.	В.1 Методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами формирования и сохранения качества товаров.	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат, эссе	тест, собеседование, решение ситуационных задач
7	ПК-9	знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	3.1 Основные методы идентификации товаров и способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации. Методы оценки качества и безопасности товаров.	У.1 Использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции.	В.1 Методологией идентификации и выявления фальсификации товаров с помощью современных физических, химических, физико-химических и биологических методов исследования. Правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации товаров на	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач

					всех этапах товародвижения.		
			3.2 Виды, причины возникновения товарных потерь и порядок их списания.	У.2 Определять объемы и причины возникновения товарных потерь и осуществлять их документальное оформление.	В.2 Методами определения товарных потерь, способами и средствами сокращения и предупреждения товарных потерь	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач
8	ПК-11	умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	3.1 Нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации.	У.1 Оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации.	В.1 Методами и средствами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации.	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат, эссе	тест, собеседование, решение ситуационных задач
9	ПК-12	системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности	3.1 Виды экспертиз товаров и их компетенции. Правила и порядок проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности.	У.1 Организовывать и проводить товарную экспертизу, подтверждение соответствия и другие виды оценочной деятельности.	В.1 Методологию и процедуру проведения товарной экспертизы, подтверждение соответствия и других видов оценочной деятельности.	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач
10	ПК-13	умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соот-	3.2 Принципы стандартизации и метрологического обеспечения оценки качества товаров и торгового процесса.	У.2 Применять принципы стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия в профессиональной деятельности.	В.2 Основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров, правилами подтвер-	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач

		ветствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам			ждения соответствия, принципами технического регулирования и стандартизации. Устанавливать соответствие качества и безопасности товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам.		
11	ПК-14	способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продаж согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь	3.1 Требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования товаров.	У.1 Осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров	В.1 Методами контроля за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат, эссе	тест, собеседование, решение ситуационных задач

Раздел 2. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 час.

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		№ 2	№ 3		
1	2	3	4		
Контактная работа (всего)	28	2	26		
в том числе:					
Лекции (Л)	12	2	10		
Практические занятия (ПЗ)	16	-	16		
Семинары (С)	-	-	-		
Лабораторные занятия (ЛР)	-	-	-		
Самостоятельная работа (всего)	143	34	109		
В том числе:					
- Курсовая работа	-	-	-		
- Контрольная работа	50	-	50		
- Работа с рекомендуемой литературой	42	17	25		
- Поиск учебной информации в Интернете	42	17	25		
- Подготовка к промежуточной аттестации	9	-	9		
Вид промежуточной аттестации	экзамен	контактная работа (ПА)	3	-	3
		самостоятельная работа	6	-	6
Общая трудоемкость (часы)	180	36	144		
Зачетные единицы	5	1	4		

Раздел 3. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам)

3.1. Содержание разделов дисциплины (модуля)

№ п/п	Код компетенции	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Содержание раздела
1	2	3	4
1.	ОК-7, ОПК-1, ОПК-5, ПК-8, ПК-9	Предмет и основные категории товароведения и экспертизы	Предмет товароведения – потребительная стоимость. Две стороны товара – стоимость и потребительная стоимость. Значение потребностей в формировании потребительной стоимости. Основные характеристики потребительной стоимости – индивидуальная и общественная, единичная и совокупная, потенциальная и реальная. Качественная и количественная определенность потребительной стоимости. Основные категории товароведения: качество; потребительские свойства; показатели качества; требования, предъявляемые к товару; уровень качества; оценка и контроль качества; ассортимент; конкурентоспособность. Взаимосвязь основных категорий товароведения. Содержание товароведения. Этапы становления товароведения как науки. Современные задачи, стоящие перед товароведением.
2.	ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ПК-8,	Классификация и кодирование товаров	Задачи, цели и значение систематизации товаров на современном этапе.

	ПК-11, ПК-14		<p>Классификация товаров, понятие, общие принципы и правила классификации. Классификационные признаки. Фасетный и иерархический методы классификации. Правила применения методов классификации. Достоинства и недостатки каждого метода.</p> <p>Виды классификации товаров: экономико-статистическая, стандартная. Классификаторы: понятие, назначение, структура. Уровни и виды классификаторов. Принципы построения и основные классификационные группировки Общероссийского классификатора продукции (ОКП). Принципы построения и особенности систематизации товаров в Товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности таможенного союза (ТН ВЭД ТС).</p> <p>Кодирование товаров. Регистрационный и классификационный методы кодирования. Штриховое кодирование. Символика и структура линейного штрихового кода.</p> <p>Идентификация товаров с помощью линейных и матричных кодов.</p>
3.	ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-5, ПК-6, ПК-8	Ассортимент товаров	<p>Ассортимент товаров как сложная система и объект управления.</p> <p>Виды ассортимента: промышленный и торговый; развернутый и укрупненный; сложный и простой и т.п. Показатели ассортимента: широта, полнота, глубина, устойчивость, новизна, структура. Понятие ассортиментного перечня. Перечень социально-значимых товаров.</p> <p>Формирование ассортимента: понятие, принципы, цели. Факторы, влияющие на формирование ассортимента. Особенности формирования промышленного и торгового ассортимента. Роль потребительских комплексов в ассортименте торговых предприятий.</p> <p>Управление ассортиментом как часть стратегии торгового предприятия. Планирование товарного ассортимента. Оценка жизненного цикла товара. Методы оптимизации ассортимента. Значение товарных марок в оптимизации ассортимента.</p> <p>Анализ ассортиментной политики торгового предприятия. Основные этапы анализа. Нормативно-правовые акты РФ, регулирующие ассортиментную политику торговых предприятий.</p>
4.	ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-13, ПК-14	Качество товаров	<p>Основные понятия в области качества: свойство, качество, требование, показатель качества. Качество – основная категория товароведения. Потребности, их виды и роль в формировании требований к товарам. Факторы, влияющие на формирование потребностей: демографические, экономические, социальные, технологические. Роль качества в повышении конкурентоспособ-</p>

			<p>ности продукции. Способы оценки и пути повышения конкурентоспособности.</p> <p>Классификация требований, предъявляемых к товарам. Текущие и перспективные требования. Общие и специфические требования. Значение экономических требований в формировании качества продукции.</p> <p>Показатели качества, их классификация. Единичные и комплексные показатели качества. Групповые и интегральные показатели качества. Значения показателей качества: базовые, относительные, регламентированные, определяющие, номинальные, оптимальные и допускаемые.</p> <p>Факторы, обеспечивающие качество товаров.</p> <p>Факторы, формирующие качество продукции: конъюнктура рынка товаров, установление требований, качество исходного сырья и материалов, качество проектирования, качество изготовления. Технология изготовления. Способы воздействия на сырье и материалы. Виды и режимы переработки сельскохозяйственной продукции. Роль технической документации в формировании качества.</p> <p>Факторы, сохраняющие качество товаров. Факторы, вызывающие изменение потребительских свойств товаров. Упаковка: классификация, функции, требования, виды упаковки.</p> <p>Хранение. Классификация товаров по срокам и условиям хранения. Срок хранения. Срок службы, срок годности и срок реализации. Режимы хранения. Размещение товаров. Принципы и правила размещения товаров, их взаимосвязь.</p> <p>Транспортирование товаров: виды, условия. Влияние способов транспортирования на сохранение качества товаров.</p> <p>Потери товаров: виды, причины возникновения, меры по предупреждению и сокращению потерь. Нормативные документы, регламентирующие товарные потери.</p> <p>Понятие дефекта (несоответствия). Классификация дефектов по причинам возникновения, по степени значимости, по возможности обнаружения и устранения, по степени распространения, по возможности устранения и т.д.</p>
5.	ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-14	Свойства и потребительские свойства товаров	<p>Свойство как объективная особенность материалов и изделий. Естественные свойства товаров: понятие, классификация, значение. Химические свойства товаров. Физические свойства товаров. Биологические свойства товаров. Молекулярно-кинетические явления в материалах.</p> <p>Потребительские свойства товаров: понятие, классификация, значение в оценке качества.</p> <p>Взаимосвязь потребительских свойств и каче-</p>

			<p>ства.</p> <p>Функциональные свойства: совершенство выполнения основной функции, универсальность применения, совершенство выполнения вспомогательных функций.</p> <p>Надежность товаров: долговечность, безотказность, ремонтпригодность, сохраняемость. Понятие работоспособности, износа, отказа. Классификация продовольственных товаров по сохраняемости.</p> <p>Эргономические свойства товаров: антропометрические, физиологические (гигиенические), психофизические и психофизиологические, психологические. Особенности пищевой ценности продовольственных товаров.</p> <p>Эстетические свойства товаров: информационная выразительность, рациональность формы, целостность композиции, совершенство производственного исполнения и стабильность товарного вида.</p> <p>Технологические свойства: понятие, особенности применения, значение в оценке качества товаров.</p> <p>Безопасность товаров: химическая, биологическая, физиологическая, акустическая, вибрационная, электромагнитная, электрическая, радиационная, механическая, пожарная, термическая и т.п. Правовое регулирование безопасности товаров.</p> <p>Экологические свойства: свойства, влияющие на атмосферу, а почву; свойства, на гидросферу; на живые организмы.</p> <p>Химический состав продовольственных товаров. Понятие пищевой ценности. Классификация и характеристика веществ, входящих в состав пищевых продуктов и их значение для организма человека.</p>
6	ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-12, ПК-13	Оценочная деятельность в товароведении	<p>Оценочная деятельность в товароведении: понятие, цели и принципы, виды, особенности, методы. Основные виды оценочной деятельности: идентификация, экспертиза, контроль качества, оценка качества, оценка уровня качества, сертификация, подтверждение соответствия, санитарно-эпидемиологическая оценка, испытания и т.п. Понятие фальсификации товаров.</p> <p>Методы определения показателей качества. Объективные методы: понятие, особенности и область применения. Измерительные методы. Регистрационный метод. Расчетные методы. Методы опытной эксплуатации. Достоинства и недостатки каждого метода.</p> <p>Эвристические методы: понятие, особенности и область применения. Органолептический метод. Экспертный метод. Социологический метод.</p>

			<p>Достоинства и недостатки каждого метода.</p> <p>Контроль качества товаров: понятие, цели, задачи. Виды контроля качества. Количественные характеристики товаров. Понятие «партия продукции». Требования, предъявляемые к выборке (пробе). Правила и методы отбора проб.</p> <p>Сплошной и выборочный контроль: понятие, условия применения. Статистические методы контроля качества: контроль качества по количественному и качественному признакам. Уровни контроля. Жесткость контроля. Риск поставщика и риск потребителя.</p> <p>Уровень качества: понятие, цели, задачи, значение. Порядок оценки уровня качества. Методы оценки уровня качества: дифференциальный, комплексный, смешанный.</p>
7	ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-11, ПК-14	Информация о товаре	<p>Информация о товаре: понятие, задачи, требования. Правовое регулирование содержания информации для потребителей. Информация о предприятии торговли. Содержание, требования, места расположения.</p> <p>Виды информации: маркировка, нормативные и технические документы, реклама, каталоги, проспекты, буклеты и др. Носители информации о товарах: упаковка, ярлык, этикетка, контр-этикетка, кольеретка, товарный знак (торговая марка), листовка-вкладыш, технический паспорт, руководство по эксплуатации и др.</p> <p>Маркировка товаров: понятие, виды, содержание. Информация о продовольственных и непродовольственных товарах.</p> <p>Информационные знаки: виды, назначение. Товарные знаки. Национальные и транснациональные знаки, знаки качества. Манипуляционные, предупредительные и эксплуатационные знаки. Экологические знаки.</p> <p>Штриховой код: назначение, структура, виды. Идентификация товаров с помощью штрихового кодирования. Алгоритм расчета контрольного числа штрихового кода. Автоматизированная технология товародвижения на основе штрихового кодирования.</p>
8	ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-11	Правовое регулирование товароведной деятельности	<p>Законодательство РФ в области защиты прав потребителей. Основные нормативные акты РФ. Права потребителей. Имущественная ответственность при нарушении прав потребителей: сроки, размеры, виды. Порядок представления исков. Мировое соглашение.</p> <p>Защита прав потребителей при продаже товаров. Понятие недостатка и существенного недостатка товаров. Сроки предъявления претензий. Условия устранения недостатков или замены товара. Последствия нарушения прав потребителей при продаже товаров.</p>

			<p>Защита прав потребителей при выполнении работ (оказании услуг). Сроки выполнения работ. Права потребителей при обнаружении недостатков выполненной работы. Сроки предъявления претензий.</p> <p>Государственные и общественные организации по защите прав потребителей: права, функции.</p>
9	ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-13	Основные понятия в области экспертизы товаров, принципы, виды, объекты и субъекты товарной экспертизы	<p>Экспертиза как информационно-аналитическая деятельность. Основные понятия в области товарной экспертизы. Принципы товарной экспертизы. Отличие товарной экспертизы от других видов оценочной деятельности.</p> <p>Виды и типовые задачи товарной экспертизы. Товароведная, санитарно-эпидемиологическая, экологическая, ветеринарно-санитарная экспертиза. Первичная, дополнительная, повторная, контрольная, комиссионная и комплексная экспертиза. Контрактная, таможенная, страховая, банковская, консультационная, потребительская экспертиза.</p> <p>Объекты экспертизы товаров: основные и дополнительные. Товары, как основные объекты экспертизы. Стандартные и нестандартные товары. Условно пригодные нестандартные товары. Опасные товары. Потенциально опасные товары. Новые товары.</p> <p>Субъекты экспертизы товаров: физические и юридические лица. Эксперты, главные эксперты, консультанты, ведущие специалисты, экспертные организации, органы по сертификации, испытательные лаборатории и центры, дегустационные советы, экспертные комиссии.</p> <p>Санитарно-эпидемиологическая экспертиза: нормативно-правовая база, объекты и субъекты. основополагающие термины в области санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров. Правила и порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров. Основания для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров. Сроки проведения. Результаты санитарно-эпидемиологической экспертизы. Право подписи санитарно-эпидемиологических заключений. Претензии и споры между заявителем и исполнителем санитарно-эпидемиологической экспертизы. Процедуры при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров. Документы, представленные заявителем, для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы отечественных и импортных товаров. Сроки действия санитарно-эпидемиологического заключения на продукцию (товары). Реестр санитарно-эпидемиологических заключений на продукцию</p>

		<p>(товары). Перечень продукции (товаров), подлежащей санитарно-эпидемиологической экспертизе с целью выдачи санитарно-эпидемиологических заключений в Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, ее территориальных органах, управлениях и структурных подразделениях.</p> <p>Экологическая экспертиза товаров. Нормативно-правовая база экологической экспертизы. Цели и принципы экологической экспертизы. Виды экологической экспертизы: государственная и общественная. Сроки проведения и результаты экологической экспертизы. Основополагающие термины в области экологической экспертизы товаров: экологическая экспертиза, заключение экологической экспертизы и др. Объекты и субъекты экологической экспертизы. Экспертная комиссия: состав, руководитель, эксперты. Условия проведения общественной экологической экспертизы. Основания для повторной экологической экспертизы. Нарушение законодательства РФ в области экологической экспертизы. Уголовная, административная, материальная, гражданско-правовая ответственность за нарушение законодательства РФ в области экологической экспертизы.</p> <p>Экологические показатели качества товара. Виды загрязнителей и разрушителей, содержащиеся в товаре и выделяемые товаром при его производстве, эксплуатации или утилизации: химические, физические и биологические. Источники экологических загрязнений: технологические, предреализационные, эксплуатационные и утилизационные. Способы утилизации товаров и их отходов: повторная промышленная переработка, уничтожение.</p> <p>Правовая база ветеринарно-санитарной экспертизы товаров: закон РФ «О ветеринарии». Цели и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы. Объекты ветеринарно-санитарной экспертизы: продовольственное, кожевенное, меховое и иное сырье, а также пищевые продукты животного происхождения. Субъекты ветеринарно-санитарной экспертизы. Государственная ветеринарная служба РФ, ведомственная ветеринарно-санитарная служба РФ, производственная ветеринарная служба в РФ. Нормативная база ветеринарно-санитарной экспертизы товаров: технические регламенты, стандарты, СанПиНы, технические условия, правила, инструкции и другие документы, устанавливающие ветеринарные требования при ведении животноводства, содержании животных, производстве, пе-</p>
--	--	---

			<p>реработке и реализации продукции животноводства. Информационное обеспечение ветеринарно-санитарной экспертизы товаров: ветеринарные свидетельства, клейма и штампы. Ответственность за правильность ветеринарного клеймения и за нарушение ветеринарного законодательства РФ.</p>
10	<p>ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-5, ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14</p>	<p>Средства и методы товарной экспертизы</p>	<p>Средства экспертизы товаров: материально-технические средства и источники (средства) информации о товарах. Средства измерения и обнаружения. Источники информации о товарах: документы, маркировка, специальная литература. Документы: нормативные, технические, технологические.</p> <p>Нормативные документы: определение, отличия от технических и технологических документов, перечень нормативных документов, краткая характеристика. Нормативно-правовая база экспертизы.</p> <p>Технические документы: определение, товарно-сопроводительные и эксплуатационные документы, проектно-конструкторская документация; перечень документов и их краткая характеристика.</p> <p>Технологические документы: определение, перечень, краткая характеристика.</p> <p>Маркировка: определение, функции, производственная и торговая маркировка, требования к маркировке. Право потребителей на информацию о товарах в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей». Стандарты, устанавливающие требования к маркировке. Носители маркировки: упаковка, этикетка, контр-этикетка, кольеретка, ярлык, листовка-вкладыш и др. Информационные знаки: виды и назначение. Товарные знаки. Национальные и транснациональные знаки соответствия, знаки качества. Манипуляционные, предупредительные и эксплуатационные знаки. Компонентные знаки. Экологические знаки.</p> <p>Специальная литература: учебная, научная, справочная.</p> <p>Методы товарной экспертизы.</p>
11	<p>ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14</p>	<p>Правила и порядок производства экспертизы товаров и оформление результатов экспертизы в экспертной организации</p>	<p>Правила организации и производства экспертизы товаров в экспертной организации. Правовые основания для производства экспертизы. Основания для отказа в проведении экспертизы. Особенности экспертизы товаров (продукции), являющихся носителями сведений, составляющих государственную тайну.</p> <p>Правила оформления, порядок подачи и регистрации заявки (постановления или определения правоприменительных органов) на проведение экспертизы. Права, обязанности и ответствен-</p>

			<p>ность руководителя экспертной организацией. Принятие решения о производстве экспертизы или об отказе. Заключение договора на производство экспертизы между заказчиком и экспертной организацией. Правила оформления, порядок регистрации и выдачи эксперту наряда на производство экспертизы. Исследование экспертом объектов экспертизы. Права, обязанности и ответственность эксперта. Правила оформления, порядок регистрации, учета и выдачи заказчику акта экспертизы (или заключения эксперта). Требования к составлению акта экспертизы (или заключения эксперта). Правила и сроки хранения архивного акта экспертизы (или заключения эксперта), копий всех документов, фиксирующие ход, условия и результаты экспертизы, иллюстрирующих материалов в экспертной организации. Правила хранения объектов, поступивших на экспертизу. Особенности организации и проведения дополнительной, повторной и контрольной экспертиз. Экспертиза товаров по качеству и количеству.</p>
--	--	--	--

3.2. Разделы дисциплины (модуля) и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечивающих (последующих) дисциплин	№№ разделов данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
1	Таможенная экспертиза		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2	Товароведение однородных групп продовольственных товаров	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
3	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
4	Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
5	Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
6	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров/ Идентификация и обнаружение фальсификации непродовольственных товаров	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	
7	Микробиология однородных групп продовольственных товаров, санитария и гигиена	+		+	+	+	+	+	+	+		+	
8	Безопасность товаров	+			+	+	+	+	+	+		+	

9	Товарный менеджмент	+		+	+		+	+	+	+	+	
10	Товароведение упаковочных материалов и тары	+	+	+	+	+	+	+	+		+	
11	Физико-химические методы исследования				+	+	+		+		+	
12	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	+	+		+	+	+	+	+	+	+	
13	Сенсорный анализ продовольственных товаров				+	+	+				+	
14	Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров/Общая технология пищевых производств		+		+	+	+	+	+			
15	Информационное обеспечение коммерческой деятельности		+		+	+		+	+		+	
16	Товароведение и экспертиза функциональных продуктов питания/ Товароведение и экспертиза продуктов детского питания и для людей пожилого и преклонного возраста	+	+	+	+	+	+	+	+		+	
17	Экспертиза потребительских товаров					+	+	+	+	+	+	+
18	Ветеринарно-санитарная экспертиза						+	+	+	+	+	+
19	Правовое регулирование коммерческой деятельности						+	+	+	+		+
20	Организация и управление коммерческой деятельностью		+	+	+			+	+			

3.3. Разделы дисциплины (модуля) и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Л	ПЗ	ЛЗ	Сем	СРС	Всего часов
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Предмет и основные категории товароведения и экспертизы	1	-			10	11
2	Классификация и кодирование товаров	1	2			13	16
3	Ассортимент товаров	2	2			14	18
4	Качество товаров	2	2			14	18
5	Свойства и потребительские свойства товаров	1	2			14	17
6	Оценочная деятельность в товароведении	1	2			14	17
7	Информация о товаре	-	2			14	16
8	Правовое регулирование товароведной деятельности	-	2			14	16
9	Основные понятия в области экспертизы товаров, принципы, виды, объекты и субъекты товарной экспертизы	1	-			12	13
10	Средства и методы товарной экспертизы	1	-			12	13

11	Правила и порядок производства экспертизы товаров и оформление результатов экспертизы в экспертной организации			2	2			12	16
	Вид промежуточной аттестации:	экзамен	контактная работа (ПА)					3	
			самостоятельная работа					6	
	Итого:			12	16			143	180

3.4. Тематический план лекций

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика лекций	Содержание лекций	Трудоемкость (час)	
				2 семестр	3 семестр
1	2	3	4	5	6
1	1	Предмет и основные категории товароведения и экспертизы	<p>Предмет товароведения – потребительная стоимость. Две стороны товара – стоимость и потребительная стоимость. Значение потребностей в формировании потребительной стоимости. Основные характеристики потребительной стоимости – индивидуальная и общественная, единичная и совокупная, потенциальная и реальная. Качественная и количественная определенность потребительной стоимости.</p> <p>Основные категории товароведения: качество; потребительские свойства; показатели качества; требования, предъявляемые к товару; уровень качества; оценка и контроль качества; ассортимент; конкурентоспособность. Взаимосвязь основных категорий товароведения.</p> <p>Содержание товароведения.</p> <p>Этапы становления товароведения как науки. Современные задачи, стоящие перед товароведением.</p>	1	
2	2	Классификация и кодирование товаров	<p>Задачи, цели и значение систематизации товаров на современном этапе.</p> <p>Классификация товаров, понятие, общие принципы и правила классификации. Классификационные признаки. Фасетный и иерархический методы классификации.</p> <p>Правила применения методов классификации. Достоинства и недостатки каждого метода.</p> <p>Виды классификации товаров: экономико-статистическая, товароведная, торговая, стандартная, внешнеэкономическая. Классификаторы: понятие, назначение, структура. Уровни и виды классификаторов.</p> <p>Принципы построения и основные классификационные группировки Общероссий-</p>	1	

			<p>ского классификатора продукции (ОКП). Принципы построения и особенности систематизации товаров в Товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности (ТН ВЭД).</p> <p>Кодирование товаров. Регистрационный и классификационный методы кодирования. Штриховое кодирование. Символика и структура линейного штрихового кода.</p> <p>Идентификация товаров с помощью линейных и матричных кодов.</p>		
3	3	Ассортимент товаров	<p>Ассортимент товаров как сложная система и объект управления.</p> <p>Виды ассортимента: промышленный и торговый; развернутый и укрупненный; сложный и простой и т.п. Показатели ассортимента: широта, полнота, глубина, устойчивость, новизна, структура. Понятие ассортиментного перечня. Перечень социально-значимых товаров.</p> <p>Формирование ассортимента: понятие, принципы, цели. Факторы, влияющие на формирование ассортимента. Особенности формирования промышленного и торгового ассортимента. Роль потребительских комплексов в ассортименте торговых предприятий.</p> <p>Управление ассортиментом как часть стратегии торгового предприятия. Планирование товарного ассортимента. Оценка жизненного цикла товара. Методы оптимизации ассортимента. Значение товарных марок в оптимизации ассортимента. Применение мерчандайзинга в деятельности по управлению ассортиментом. Основные направления совершенствования ассортимента.</p> <p>Анализ ассортиментной политики торгового предприятия. Основные этапы анализа. Нормативно-правовые акты РФ, регулирующие ассортиментную политику торговых предприятий.</p>		2
4	4	Качество товаров	<p>Основные понятия в области качества: свойство, качество, требование, показатель качества. Качество – основная категория товароведения. Потребности, их виды и роль в формировании требований к товарам. Факторы, влияющие на формирование потребностей: демографические, экономические, социальные, технологические. Роль качества в повышении конкурентоспособности продукции. Способы оценки и пути повышения конкурентоспособности.</p> <p>Классификация требований, предъявляе-</p>		2

			<p>мых к товарам. Текущие и перспективные требования. Общие и специфические требования. Значение экономических требований в формировании качества продукции. Показатели качества, их классификация. Единичные и комплексные показатели качества. Групповые и интегральные показатели качества. Значения показателей качества: базовые, относительные, регламентированные, определяющие, номинальные, оптимальные и допускаемые.</p> <p>Факторы, обеспечивающие качество товаров.</p> <p>Факторы, формирующие качество продукции: конъюнктура рынка товаров, установление требований, качество исходного сырья и материалов, качество проектирования, качество изготовления. Технология изготовления. Способы воздействия на сырье и материалы. Виды и режимы переработки сельскохозяйственной продукции. Роль технической документации в формировании качества.</p> <p>Факторы, сохраняющие качество товаров.</p> <p>Факторы, вызывающие изменение потребительских свойств товаров. Упаковка: классификация, функции, требования, виды упаковки.</p> <p>Хранение. Классификация товаров по срокам и условиям хранения. Срок хранения. Срок службы, срок годности и срок реализации. Режимы хранения. Размещение товаров. Принципы и правила размещения товаров, их взаимосвязь.</p> <p>Транспортирование товаров: виды, условия. Влияние способов транспортирования на сохранение качества товаров.</p> <p>Потери товаров: виды, причины возникновения, меры по предупреждению и сокращению потерь. Нормативные документы, регламентирующие товарные потери.</p> <p>Понятие дефекта (несоответствия). Классификация дефектов по причинам возникновения, по степени значимости, по возможности обнаружения и устранения, по степени распространения, по возможности устранения и т.д.</p>		
5	5	Свойства и потребительские свойства товаров	Свойство как объективная особенность материалов и изделий. Естественные свойства товаров: понятие, классификация, значение. Химические свойства товаров. Физические свойства товаров. Биологические свойства товаров. Молекулярно-кинетические явления в материалах.		1

			<p>Потребительские свойства товаров: понятие, классификация, значение в оценке качества. Взаимосвязь потребительских свойств и качества.</p> <p>Функциональные свойства: совершенство выполнения основной функции, универсальность применения, совершенство выполнения вспомогательных функций.</p> <p>Надежность товаров: долговечность, безотказность, ремонтпригодность, сохраняемость. Понятие работоспособности, износа, отказа. Классификация продовольственных товаров по сохраняемости.</p> <p>Эргономические свойства товаров: антропометрические, физиологические (гигиенические), психофизические и психофизиологические, психологические. Особенности пищевой ценности продовольственных товаров.</p> <p>Эстетические свойства товаров: информационная выразительность, рациональность формы, целостность композиции, совершенство производственного исполнения и стабильность товарного вида.</p> <p>Технологические свойства: понятие, особенности применения, значение в оценке качества товаров.</p> <p>Безопасность товаров: химическая, биологическая, физиологическая, акустическая, вибрационная, электромагнитная, электрическая, радиационная, механическая, пожарная, термическая и т.п. Правовое регулирование безопасности товаров.</p> <p>Экологические свойства: свойства, влияющие на атмосферу, а почву; свойства, на гидросферу; на живые организмы. Химический состав продовольственных товаров.</p> <p>Понятие пищевой ценности. Классификация и характеристика веществ, входящих в состав пищевых продуктов и их значение для организма человека.</p>		
6	6	Оценочная деятельность в товароведении	<p>Оценочная деятельность в товароведении: понятие, цели и принципы, виды, особенности, методы. Основные виды оценочной деятельности: идентификация, экспертиза, контроль качества, оценка качества, оценка уровня качества, сертификация, гигиеническая оценка, испытания и т.п. Понятие фальсификации товаров.</p> <p>Методы определения показателей качества. Объективные методы: понятие, особенности и область применения. Измерительные методы. Регистрационный метод. Расчетные методы. Методы опытной эксплуата-</p>		1

			<p>ции. Достоинства и недостатки каждого метода.</p> <p>Эвристические методы: понятие, особенности и область применения. Органолептический метод. Экспертный метод. Социологический метод. Достоинства и недостатки каждого метода.</p>		
7	9	Основные понятия в области экспертизы товаров, принципы, виды	<p>Экспертиза как информационно-аналитическая деятельность. Основные понятия в области товарной экспертизы. Принципы товарной экспертизы. Отличие товарной экспертизы от других видов оценочной деятельности.</p> <p>Виды и типовые задачи товарной экспертизы. Товароведная, санитарно-эпидемиологическая, экологическая, ветеринарно-санитарная экспертиза. Первичная, дополнительная, повторная, контрольная, комиссионная и комплексная экспертиза. Контрактная, таможенная, страховая, банковская, консультационная, потребительская экспертиза.</p>		1
8	10	Средства и методы товарной экспертизы	<p>Средства экспертизы товаров: материально-технические средства и источники (средства) информации о товарах. Средства измерения и обнаружения. Источники информации о товарах: документы, маркировка, специальная литература. Документы: нормативные, технические, технологические.</p> <p>Нормативные документы: определение, отличия от технических и технологических документов, перечень нормативных документов, краткая характеристика. Нормативно-правовая база экспертизы.</p> <p>Технические документы: определение, товарно-сопроводительные и эксплуатационные документы, проектно-конструкторская документация; перечень документов и их краткая характеристика.</p> <p>Технологические документы: определение, перечень, краткая характеристика.</p> <p>Маркировка: определение, функции, производственная и торговая маркировка, требования к маркировке. Право потребителей на информацию о товарах в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей». Стандарты, устанавливающие требования к маркировке. Носители маркировки: упаковка, этикетка, контр-этикетка, кольеретка, ярлык, листовка-вкладыш и др. Информационные знаки: виды и назначение. Товарные знаки. Национальные и транснациональные знаки соответствия, знаки ка-</p>		1

			чества. Манипуляционные, предупредительные и эксплуатационные знаки. Компонентные знаки. Экологические знаки. Специальная литература: учебная, научная, справочная. Методы товарной экспертизы.		
9	11	Правила и порядок производства экспертизы товаров и оформление результатов экспертизы в экспертной организации	Правила организации и производства экспертизы товаров в экспертной организации. Правовые основания для производства экспертизы. Основания для отказа в проведении экспертизы. Особенности экспертизы товаров (продукции), являющихся носителями сведений, составляющих государственную тайну. Правила оформления, порядок подачи и регистрации заявки (постановления или определения правоприменительных органов) на проведение экспертизы. Права, обязанности и ответственность руководителя экспертной организацией. Принятие решения о производстве экспертизы или об отказе. Заключение договора на производство экспертизы между заказчиком и экспертной организацией. Правила оформления, порядок регистрации и выдачи эксперту наряда на производство экспертизы. Исследование экспертом объектов экспертизы. Права, обязанности и ответственность эксперта. Правила оформления, порядок регистрации, учета и выдачи заказчику акта экспертизы (или заключения эксперта). Требования к составлению акта экспертизы (или заключения эксперта). Правила и сроки хранения архивного акта экспертизы (или заключения эксперта), копий всех документов, фиксирующие ход, условия и результаты экспертизы, иллюстрирующих материалов в экспертной организации. Правила хранения объектов, поступивших на экспертизу. Особенности организации и проведения дополнительной, повторной и контрольной экспертиз. Экспертиза товаров по качеству и количеству.		2
			ИТОГО	2	10

3.5. Тематический план практических занятий (семинаров)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика практических занятий (семинаров)	Содержание практических (семинарских) занятий	Трудоемкость (час)
				3 семестр
1	2	3	4	5
1	2	Классификация и кодирование товаров	1. Установить преимущества и недостатки методов классификации. 2. Сравнить классификаторы продукции. 3. Определить коды товаров по ОК и ТВ ВЭД ТС. 4. Ознакомиться с методикой работы по определению вида, контрольного числа, правил размещения штрихового кода. 5. Решение ситуационных задач.	2
2	3	Расчет показателей ассортимента	1. Собрать информацию об ассортименте и ценах на товары в трех торговых предприятиях. 2. Рассчитать показатели ассортимента. 3. Рассчитайте структуру ассортимента в денежном выражении. 4. Проанализировать и оценить рациональность ассортиментной политики. 5. Решение ситуационных задач	2
3	4	Определение градаций качества товаров	1. Проанализировать разделы «Технические требования к качеству» стандартов на продукцию. Выявить общие и специфичные показатели качества. 2. Сравнить регламентированные значения одноименных показателей качества видов продукции по стандартам. 3. Проанализировать разделы стандартов для выявления комплексных и единичных показателей. 4. Выявить показатели качества определяющие и предельные. 5. Проанализировать требования к качеству продукции. 6. Определить товарный сорт товаров. 7. Проанализировать общность и различия между сортами, марками, номерами. 8. Решение ситуационных задач	2
4	5	Анализ номенклатуры потребительских свойств и показателей качества товаров	1. Проанализировать требования к качеству стандартов на продукцию. 2. Указать, какие свойства и показатели относятся к обязательным. 3. Проанализировать номенклатуру потребительских свойств и показателей качества товаров.	2
5	6	Изучение правил отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий. Контроль качества товаров.	1. Изучить раздел «Правила приемки товаров». 2. Рассчитать размер проб. 3. Обосновать достаточность массы проб. 4. Решение ситуационных задач. 5. Ознакомиться с распространенными дефектами товаров. 6. Рассчитать приемочные и браковочные числа.	2
6	7	Информация о товаре	1. Провести анализ информации на маркировке товаров. 2. Расшифровать маркировку на товарах. 3. Решение ситуационных задач	2
7	8	Правовое регулирование товароведной деятельности	1. Изучить нормативные документы и организации в области защиты прав потребителей. 2. Ознакомиться с мерами гражданской, административной и уголовной ответственности за нарушение прав	2

			потребителей. 3. Решение ситуационных задач.	
8	11	Правила и порядок производства экспертизы товаров	1. Оформить заявку и наряд на проведение экспертизы. 2. Провести экспертную оценку товарных партий. 3. Сопоставить результаты экспертной оценки. 4. Составить предварительное заключение. 5. Организовать взаимную проверку правильности заполнения заявок и нарядов. 6. Оформить акт экспертизы. 7. Провести контроль правильности заполнения актов. 8. Обсуждение полученных результатов.	2
			ИТОГО	16

3.6. Самостоятельная работа обучающегося

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Виды СРС	Всего часов
1	2	3	4	5
1	2	Предмет и основные категории товароведения и экспертизы	Контрольная работа, работа с литературными источниками, поиск учебной информации в сети Интернет, подготовка к текущему и промежуточному контролю	10
		Классификация и кодирование товаров	Контрольная работа, работа с литературными источниками, поиск учебной информации в сети Интернет, подготовка к текущему и промежуточному контролю	13
		Ассортимент товаров	Контрольная работа, работа с литературными источниками, поиск учебной информации в сети Интернет, подготовка к текущему и промежуточному контролю	11
Итого часов в семестре:				34
2	3	Ассортимент товаров	Контрольная работа, работа с литературными источниками, поиск учебной информации в сети Интернет, подготовка к текущему и промежуточному контролю	3
		Качество товаров	Контрольная работа, работа с литературными источниками, поиск учебной информации в сети Интернет, подготовка к текущему и промежуточному контролю	14
		Свойства и потребительские свойства товаров	Контрольная работа, работа с литературными источниками, поиск учебной информации в сети Интернет, подготовка к текущему и промежуточному контролю	14
		Оценочная деятельность в товароведении	Контрольная работа, работа с литературными источниками, поиск учебной информации в сети Интернет, подготовка к текущему и промежуточному контролю	14
		Информация о товаре	Контрольная работа, работа с литературными источниками, поиск учебной информации в сети Интернет, подготовка к текущему и промежуточному контролю	14
		Правовое регулирование товаро-ведной деятельности	Контрольная работа, работа с литературными источниками, поиск учебной информации в сети Интернет, подготовка к текущему и промежуточному контролю	14
		Основные понятия в области экспертизы товаров, принципы, виды, объекты и субъекты товарной	Контрольная работа, работа с литературными источниками, поиск учебной информации в сети Интернет, подготовка к те-	12

	экспертизы	кущему и промежуточному контролю	
	Средства и методы товарной экспертизы	Контрольная работа, работа с литературными источниками, поиск учебной информации в сети Интернет, подготовка к текущему и промежуточному контролю	12
	Правила и порядок производства экспертизы товаров и оформление результатов экспертизы в экспертной организации	Контрольная работа, работа с литературными источниками, поиск учебной информации в сети Интернет, подготовка к текущему и промежуточному контролю	12
Итого часов в семестре:			109
Всего часов на самостоятельную работу:			143

3.7. Лабораторный практикум - учебным планом не предусмотрен

3.8. Примерная тематика курсовых работ, контрольных работ

Курсовая работа – учебным планом не предусмотрена

Темы контрольных работ: см. приложение Б.

Раздел 4. Перечень учебно-методического и материально-технического обеспечения дисциплины (модуля)

4.1. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля):

Самостоятельная аудиторная работа обучающихся

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся

Методические указания по выполнению контрольной работы

4.2. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

4.2.1. Основная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год, место издания	Кол-во экземпляров в библиотеке	Наличие в ЭБС
1	2	3	4	5	6
1	Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров	Райкова Е.Ю.	М.: Дашков и К, 2013	15	

4.2.2. Дополнительная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год, место издания	Кол-во экземпляров в библиотеке	Наличие в ЭБС
1	2	3	4	5	6
1	Срок годности пищевых продуктов. Расчет и испытания	Стееле Р.	2011, СПб.: ГИОРД	2	
2	Эффективное внедрение НАССР. Учимся на опыте других	Мейес Т.	2011, СПб.: ГИОРД	2	
3	Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебное пособие	Зонова Л.Н., Михайлова Л.В., Власова Е.Н.	2015, М.: Дашков и К		ЭБС «Университетская библиотека онлайн»
4	Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров	Райкова Е.Ю.	2012, М.: Дашков и К		ЭБС «Университетская библиотека онлайн»
5	Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров	Петрище Ф.А.	2012, М.: Дашков и К		ЭБС «Университетская библиотека онлайн»

4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. <http://www.rosпотребнадзор.ru/> Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс].
2. <http://www.gost.ru/> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
3. <http://www.interstandart.ru/> Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
4. www.stg.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
5. <http://www.ozpp.ru/> Официальный сайт Общества защиты прав потребителей [Электронный ресурс].
6. www.ozppou.ru – Общероссийская общественная организация «Общество защиты прав потребителей образовательных услуг» [Электронный ресурс].
7. www.cnpe.spb.ru – Центр независимой потребительской экспертизы [Электронный ресурс].
8. www.konfop.ru – Международная конфедерация обществ потребителей. [Электронный ресурс].
9. <http://www.mozp.org> – Московское общество защиты прав потребителей. [Электронный ресурс].
10. www.spros.ru – Журнал для потребителей «СПРОС» [Электронный ресурс].

11. www.asq.org. – Официальный сайт Американского общества качества [Электронный ресурс].
12. <http://www.1gost.ru/> На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ
13. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.
14. <http://www.falshivkam.net/> На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.

4.4. Перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю), программного обеспечения и информационно-справочных систем

Для осуществления образовательного процесса используются: мультимедийные презентации

В учебном процессе используется лицензионное программное обеспечение:

1. Договор MicrosoftOffice (версия 2003) №0340100010912000035_45106 от 12.09.2012 (срок действия договора - бессрочный),
2. Договор MicrosoftOffice (версия 2007) №0340100010913000043_45106 от 02.09.2013 (срок действия договора - бессрочный),
3. Договор MicrosoftOffice (версия 2010) № 340100010914000246_45106 от 23.12.2014 (срок действия договора - бессрочный).
4. Договор Windows (версия 2003) №0340100010912000035_45106 от 12.09.2012 (срок действия договора - бессрочный)
5. Договор Windows (версия 2007) №0340100010913000043_45106 от 02.09.2013 (срок действия договора - бессрочный),
6. Договор Windows (версия 2010) № 340100010914000246_45106 от 23.12.2014 (срок действия договора - бессрочный),
7. Договор Антивирус KasperskyEndpointSecurity для бизнеса – Стандартный RussianEdition. 100-149 Node 1 yearEducationalRenewalLicense от 12.07.2018, лицензии 685B-MY\05\2018 (срок действия – 1 год),
8. Автоматизированная система тестирования Indigo Договор № Д53783/2 от 02.11.2015 (срок действия бессрочный, 1 год технической поддержки),
9. ПО FoxitPhantomPDF Стандарт, 1 лицензия, бессрочная, дата приобретения 05.05.2016

Обучающиеся обеспечены доступом (удаленным доступом) к современным профессиональным базам данных и информационно-справочным системам:

- 1) Научная электронная библиотека e-LIBRARY. Режим доступа: <http://www.e-library.ru/>.
- 2) Справочно-поисковая система Консультант Плюс – ООО «КонсультантКиров».
- 3) «Электронно-библиотечная система Кировского ГМУ». Режим доступа: <http://elib.kirovgma.ru/>.
- 4) ЭБС «Консультант студента» - ООО «ИПУЗ». Режим доступа: <http://www.studmedlib.ru>.
- 5) ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - ООО «НексМедиа». Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru>.
- 6) ЭБС «Консультант врача» - ООО ГК «ГЭОТАР». Режим доступа: <http://www.rosmedlib.ru/>
- 7) ЭБС «Айбукс» - ООО «Айбукс». Режим доступа: <http://ibooks.ru>.

4.5. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

В процессе преподавания дисциплины (модуля) используются следующие специальные помещения:

- учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа: № 1-406, 1-407 г. Киров, ул. К.Маркса,137 (1 корпус);
- учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа: № 1-414, 1-415 г. Киров, ул. К. Маркса, 137 (1корпус);

- учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций: № 1-407, г. Киров, ул. К. Маркса, 137 (1 корпус);

- учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации: № 1-414,1-415, г. Киров, ул. К. Маркса, 137 (1 корпус);

- помещения для самостоятельной работы: № 1-418б г. Киров, ул. К. Маркса, 137 (1 корпус); 1-читальный зал библиотеки г. Киров, ул. К.Маркса,137 (1 корпус);

- помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: № 1-418а г. Киров, ул. К. Маркса, 137 (1 корпус).

Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины (модуля).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду организации.

Раздел 5. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины (модуля)

Процесс изучения дисциплины предусматривает: контактную (работа на лекциях и практических занятиях) и самостоятельную работу (самоподготовка к практическим занятиям, написание и защита рефератов, подготовка к решению ситуационных задач и подготовка к тестированию, написание контрольной работы).

Основное учебное время выделяется на самостоятельную работу.

В качестве основных форм организации учебного процесса по дисциплине выступают классические лекционные и практические занятия (с использованием интерактивных технологий обучения), а также самостоятельная работа обучающихся.

При изучении учебной дисциплины (модуля) обучающимся необходимо освоить практические умения по оценке качества товаров.

При проведении учебных занятий кафедры обеспечивает развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (путем проведения интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализа ситуаций и имитационных моделей, преподавания дисциплины (модуля) в форме курса, составленного на основе результатов научных исследований, проводимых Университетом, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

Лекции:

Классическая лекция. Рекомендуется при изучении тем: Классификация и кодирование товаров. Ассортимент товаров. Качество товаров. Свойства и потребительские свойства товаров. Оценочная деятельность в товароведении. Основные понятия в области экспертизы товаров, принципы, виды, объекты и субъекты товарной экспертизы. Средства и методы товарной экспертизы. Правила и порядок производства экспертизы товаров и оформление результатов экспертизы и экспертной деятельности. На лекциях излагаются темы дисциплины, предусмотренные рабочей программой, акцентируется внимание на наиболее принципиальных и сложных вопросах дисциплины, устанавливаются вопросы для самостоятельной проработки. Конспект лекций является базой при подготовке к практическим занятиям, к экзамену, а также для самостоятельной работы.

Изложение лекционного материала рекомендуется проводить в мультимедийной форме. Смысловая нагрузка лекции смещается в сторону от изложения теоретического материала к формированию мотивации самостоятельного обучения через постановку проблем обучения и показ путей решения профессиональных проблем в рамках той или иной темы. При этом основным методом ведения лекции является метод проблемного изложения материала.

Лекция-дискуссия - обсуждение какого-либо вопроса, проблемы, рассматривается как метод, активизирующий процесс обучения, изучения сложной темы, теоретической проблемы. Рекомендуется использовать при изучении тем: Предмет и основные категории товароведения и экспертизы.

Важной характеристикой дискуссии, отличающей её от других видов спора, является аргументированность. Обсуждая дискуссионную проблему, каждая сторона, оппонируя мнению собеседника, аргументирует свою позицию. Отличительной чертой дискуссии выступает отсутствие тезиса и наличие в качестве объединяющего начала темы.

Практические занятия:

Практические занятия по дисциплине проводятся с целью приобретения практических навыков в области теоретических основ товароведения и экспертизы товаров.

Практические занятия проводятся в виде собеседований, обсуждений, работа в микрогруппах, отработки практических навыков по оценке ситуаций, связанных с профессиональной деятельностью, решения ситуационных задач, тестовых заданий.

Выполнение практической работы обучающиеся производят как в устном, так и в письменном виде, в виде презентаций и докладов.

Практическое занятие способствует более глубокому пониманию теоретического материала учебной дисциплины, а также развитию, формированию и становлению различных уровней составляющих профессиональной компетентности обучающихся.

При изучении дисциплины используются следующие формы практических занятий:

- практикум по темам: Классификация и кодирование товаров, Расчет показателей ассортимента, Определение градаций качества товаров, Анализ номенклатуры потребительских свойств и показателей качества товаров, Изучение правил отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий. Контроль качества товаров.

- семинар-дискуссия по теме Информация о товаре, Правовое регулирование товароведной деятельности.

- учебно-ролевая игра по теме Правила и порядок производства экспертизы товаров.

Самостоятельная работа:

Самостоятельная работа студентов подразумевает подготовку по всем разделам дисциплины «Теоретические основы товароведения и экспертизы» и включает подготовку к занятиям, написание рефератов, контрольных работ, подготовку презентаций, подготовку к текущему контролю, подготовку к промежуточной аттестации.

Работа с учебной литературой рассматривается как вид учебной работы по дисциплине «Теоретические основы товароведения и экспертизы» и выполняется в пределах часов, отводимых на её изучение (в разделе СРС). Каждый обучающийся обеспечен доступом к библиотечным фондам университета и кафедры. Во время изучения дисциплины обучающиеся (под контролем преподавателя) самостоятельно оформляют рефераты и представляют их на занятиях. Написание реферата, контрольных работ способствуют формированию навыков использования учебной и научной литературы, глобальных информационных ресурсов, способствует формированию мышления. Работа обучающегося в группе формирует чувство коллективизма и коммуникабельность. Обучение способствует воспитанию у обучающихся навыков саморазвития, организационной работы, постановки цели и выбора наиболее экономичных средств ее достижения.

Исходный уровень знаний обучающихся определяется тестированием, собеседованием.

Текущий контроль освоения дисциплины проводится в форме устного опроса в ходе занятий, решения типовых ситуационных задач, тестового контроля, выполнения контрольных работ, эссе, рефератов.

В конце изучения дисциплины (модуля) проводится промежуточная аттестация с использованием тестового контроля, собеседования, решения ситуационных задач.

Вопросы по дисциплине включены в государственную итоговую аттестацию выпускников.

Раздел 6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) (приложение А)

Изучение дисциплины следует начинать с проработки данной рабочей программы, методических указаний, прописанных в программе, особое внимание уделяется целям, задачам, структуре и содержанию дисциплины.

Успешное изучение дисциплины требует от обучающихся посещения лекций, активной работы на практических занятиях, выполнения всех учебных заданий преподавателя, ознакомления с базовыми учебниками, основной и дополнительной литературой. Лекции имеют в основном обзорный характер и

нацелены на освещение наиболее трудных вопросов, а также призваны способствовать формированию навыков работы с научной литературой. Предполагается, что обучающиеся приходят на лекции, предварительно проработав соответствующий учебный материал по источникам, рекомендуемым программой.

Основным методом обучения является самостоятельная работа студентов с учебно-методическими материалами, научной литературой, Интернет-ресурсами.

Правильная организация самостоятельных учебных занятий, их систематичность, целесообразное планирование рабочего времени позволяют обучающимся развивать умения и навыки в усвоении и систематизации приобретаемых знаний, обеспечивать высокий уровень успеваемости в период обучения, получить навыки повышения профессионального уровня.

Основной формой промежуточного контроля и оценки результатов обучения по дисциплине является экзамен. На экзамене обучающиеся должны продемонстрировать не только теоретические знания, но и практические навыки, полученные на практических занятиях.

Постоянная активность на занятиях, готовность ставить и обсуждать актуальные проблемы дисциплины - залог успешной работы и положительной оценки.

Подробные методические указания к практическим занятиям и внеаудиторной самостоятельной работе по каждой теме дисциплины представлены в приложении А.

Раздел 7. Оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) (приложение Б)

Оценочные средства – комплект методических материалов, нормирующих процедуры оценивания результатов обучения, т.е. установления соответствия учебных достижений запланированным результатам обучения и требованиям образовательной программы, рабочей программы дисциплины.

ОС как система оценивания состоит из следующих частей:

1. Перечня компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.
2. Показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах формирования, описание шкал оценивания.
3. Типовые контрольные задания и иные материалы.
4. Методических материалов, определяющих процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта профессиональной деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине представлены в приложении Б.

Приложение А к рабочей программе дисциплины

**Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины
«Теоретические основы товароведения и экспертизы»**

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) ОПОП - «Товароведение и экспертиза в области функциональных, специализированных продуктов питания, пищевых и биологически активных добавок»

Раздел 1. Предмет и основные категории товароведения и экспертизы

Тема 1.1: Предмет и основные категории товароведения и экспертизы.

Цель: Привитие навыков самостоятельной работы с книгой. Расширить перечень источников приобретения знаний. Получение информации из сети INTERNET. Привитие высоких моральных качеств работников торговли

Задачи:

- Изучить историю развития товароведения
- Изучить состояние и перспективы развития потребительского рынка России, источники насыщенности рынка

- Изучить субъектов товароведной деятельности, их функции

Обучающийся должен знать:

- историю развития товароведения
- объекты и субъекты товароведной деятельности;
- должностные обязанности товароведа;
- права и обязанности субъектов товароведения;
- НД, регламентирующие требования, предъявляемые к субъектам.

Обучающийся должен уметь:

- использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;
- формулировать задачи и цели современного товароведения, критически оценивать уровень своей квалификации и необходимость ее повышения;
- работать с учебной и научной литературой;
- планировать самостоятельную работу;
- подбирать литературу по исследуемому вопросу.

Обучающийся должен владеть:

- навыками саморазвития и методами повышения квалификации.

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся по теме:

Задания для самостоятельной внеаудиторной работы студентов по указанной теме:

1) *Ознакомиться с теоретическим материалом по теме занятия с использованием конспектов лекций и рекомендуемой учебной литературы.*

2) *Ответить на вопросы для самоконтроля*

1. Что являлось эквивалентом обмениваемых товаров?
2. Сколько этапов имеет история развития товароведения?
3. Какую направленность имел I этап, и какой он носил характер?
4. Перечислить основные работы I этапа.
5. В какой книге впервые были изложены основы товароведения, как области научных знаний?
6. Кто считается одним из основоположников товароведения?
7. Где впервые и в каком году начали преподавать товароведение?
8. Какую направленность имел II этап?
9. Перечислить основные работы II этапа.
10. Какие названия имело товароведение в других странах?
11. Перечислить основные проблемы, стоящие перед товароведением?
12. Перечислить критерии современного состояния потребительского рынка.
13. Перечислить источники наполнения рынка товарами.
14. Перечислить перспективы развития потребительского рынка.
15. Дать понятие «Характеристика».
16. Перечислить характеристики товара.
17. Назвать отличительные особенности товароведных характеристик.

18. Взаимосвязь товароведных характеристик со стоимостью.
19. Что должен знать товаровед в области товароведения?
20. Перечислить товароведные навыки товароведа.
21. Перечислить должностные обязанности товароведа.
22. Перечислить органы, контролирующие торговые организации?

3) Перечислить состояние и перспективы развития отраслей пищевой промышленности. (Источники: журналы: Пищевая промышленность, Мясная индустрия, Рыбная промышленность, Молочная промышленность, Масложировая промышленность, Кондитерское производство, Хлебопечение в России, Российский продовольственный рынок)

4) Посетить библиотеку им. Герцена и перечислить источники по данной теме, с указанием: Автора, названия книги, издательства, года издания.

5) Проверить свои знания с использованием тестового контроля

1. Что является предметом товароведения?
 - 1) товар
 - 2) потребительная стоимость товара
 - 3) качество товара
 - 4) свойства товаров
2. Предмет труда, предназначенный для продажи?
 - 1) продукция
 - 2) изделие
 - 3) товар
3. Кто считается одним из основоположников товароведения?
 - 1) Вышемирский
 - 2) Тютюнник
 - 3) Китары
 - 4) Твердохлеб
4. Цель товароведения:
 - 1) четкое определение основополагающих характеристик товара
 - 2) изучение основополагающих характеристик товара, составляющих его потребительскую ценность, а также их изменений на всех этапах товародвижения
 - 3) определение номенклатуры потребительских свойств и показателей товаров
5. Товар – это?
 - 1) объект купли-продажи и средство удовлетворения потребностей потребителей
 - 2) материальный или нематериальный результат деятельности, предназначенный для удовлетворения реальных или потенциальных потребностей
 - 3) предмет труда, предназначенный для перепродажи
6. Что не относится к товароведным характеристикам товаров
 - 1) качественная
 - 2) количественная
 - 3) стоимостная *
 - 4) ассортиментная
7. Достижение наиболее оптимального результата при производстве, упаковке, хранении, реализации потреблении заключается в таком принципе товароведения как:
 - 1) безопасность
 - 2) систематизация
 - 3) взаимозаменяемость
 - 4) эффективность
 - 5) совместимость
 - 6) соответствие
8. Потребительная стоимость товара - это:
 - 1) свойства товара
 - 2) цена товара
 - 3) полезность товара
 - 4) оценка качества товара с точки зрения потребителя
9. Перечислить разделы товароведения
 - 1) Общая часть
 - 2) Конкретное товароведение
 - 3) Частное товароведение

10. Продукция – это?

- 1) объект купли-продажи и средство удовлетворения потребностей потребителей
- 2) материальный или нематериальный результат деятельности, предназначенный для удовлетворения реальных или потенциальных потребностей
- 3) предмет труда, предназначенный для перепродажи

11. Перечислить принципы товароведения:

- 1) Безопасность
- 2) Назначение
- 3) Эффективность
- 4) Совместимость
- 5) Соответствие
- 6) Качество
- 7) Взаимозаменяемость
- 8) Систематизация
- 9) Стандартизация

12. Публикация книги, какого автора стала важным этапом в развитии товароведения?

- 1) Линнея
- 2) Варрона
- 3) Людовицы
- 4) Себициуса
- 5) Китгары

13. В каком году в России начали преподавать товароведение?

- 1) 1772
- 2) 1842
- 3) 1549

14. Объект товароведной деятельности

- 1) товар
- 2) продукция
- 3) изделие

15. Назовите функции товара

- 1) потребительская
- 2) качественная
- 3) правовая
- 4) финансовая
- 5) маркетинговая
- 6) коммерческая
- 7) ассортиментная

16. Какая функция обусловлена основным назначением товара как объекта купли-продажи?

- 1) потребительская
- 2) качественная
- 3) правовая
- 4) финансовая
- 5) маркетинговая
- 6) коммерческая
- 7) ассортиментная

17. Субъекты товароведной деятельности

- 1) Эксперт
- 2) потребитель
- 3) товаровед
- 4) продавец

18. Перечислите категории товароведа

- 1) товаровед
- 2) товаровед 1 категории
- 3) товаровед 2 категории
- 4) товаровед 3 категории
- 5) старший товаровед

19. Товаровед 1 категории должен иметь:

- 1) высшее профессиональное образование и стаж работы в должности товароведа II категории не менее трех лет
- 2) высшее профессиональное образование и стаж работы в должности товароведа не менее трех лет

3) высшее профессиональное образование без предъявления требований к стажу работы или среднее профессиональное образование и стаж работы в должностях, замещаемых специалистами со средним профессиональным образованием не менее трех лет

20. Принцип, который заключается в соблюдении установленных требований

- 1) безопасность
- 2) систематизация
- 3) взаимозаменяемость
- 4) эффективность
- 5) совместимость
- 6) соответствие

Ответы:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2	3	3	2	1	3	4	3	1	2
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1,3,4,5,7,8	3	1	1	1,3,4,5,6	6	2	1,2,3	1	6

6) Изучить историю развития товароведения. Подготовить презентацию.

7) Составить глоссарий по теме «Предмет и основные категории товароведения и экспертизы» и разместить на образовательном сайте.

8) Написать эссе по темам:

1. Что такое товароведение?
2. Почему я выбрала профессию товаровед?

Рекомендуемая литература:

Основная литература

1. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров. – М.: Дашков и К, 2013

2. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник.- М.: Норма, 2008

Дополнительная литература

1. Зюнова Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.Н. Зюнова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова. - М.: Дашков и К, 2018. - 192 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

2. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров. - М.: Дашков и К, 2012. - 412 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

3. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров. - М.: Дашков и К, 2012. - 508 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

Раздел 2. Классификация и кодирование товаров

Тема 2.1: Классификация и кодирование товаров.

Цель: изучить разновидности методов классификации: иерархического и фасетного; установить их достоинства и недостатки. Изучить правила, признаки и системы классификации и кодирования товаров; научиться работать с классификаторами товаров; выработать знания по определению классов и групп продукции.

Задачи:

- Рассмотреть и изучить достоинства и недостатки методов классификации и кодирования товаров
- Изучить разделы НД «Требования к качеству», «Классификация»
- Обучить выявлять объекты классификации и классификационные признаки
- Обучить составлять схемы классификации фасетным и иерархическим методами

Обучающийся должен знать:

- основные нормативные документы в соответствии с направлением и профилем подготовки
- методы классификации;
- объекты классификации;
- виды и классификацию классификаторов;
- структуру ОКП;
- достоинства и недостатки методов кодирования и классификации;
- классификационные признаки, положенные в основу деления множества на подмножества;
- показатели качества, регламентированные НД;
- виды НД.

Обучающийся должен уметь:

- использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;
- анализировать требования к качеству товаров по НД;
- распознавать методы классификации;
- составлять схемы классификации;
- устанавливать преимущества и недостатки методов классификации.

Обучающийся должен владеть:

- методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил;
- методами классификации и кодирования товаров.

Самостоятельная аудиторная работа обучающихся по теме:

1. Ответить на вопросы по теме занятия

- 1) В чем различие содержания терминов «классификация», «группировка», «систематизация»?
- 2) Какие выделяют системы классификации товаров?
- 3) Как называют подмножества, получаемые при классификации объектов?
- 4) Какие «объекты» классифицируют в товароведении?
- 5) Что подразумевается под термином «признак классификации»?
- 6) Что такое ступень классификации?
- 7) Что представляет собой иерархический метод классификации?
- 8) Что представляет собой фасетный метод классификации?
- 9) В чем заключаются преимущества иерархического и фасетного методов классификации?
- 10) Каковы недостатки иерархического и фасетного методов классификации?
- 11) Перечислите правила классификации объектов при иерархическом методе.
- 12) Каковы способы обнаружения фальсификации кодов?
- 13) Что характеризуют штриховой и цифровой коды?
- 14) Назовите известные системы кодирования.
- 15) Что представляет собой штриховой код EAN?

2. Практическая работа.

Практическая работа № 1. Классификация и кодирование товаров.

Цель работы: изучить разновидности методов классификации: иерархического и фасетного; установить их достоинства и недостатки. Изучить правила, признаки и системы классификации и кодирования товаров; научиться работать с классификаторами товаров; выработать знания по определению классов и групп продукции.

Методика проведения работы:

1. Установите преимущества и недостатки иерархического и фасетного методов классификации конкретных товаров. Результаты оформите в виде таблицы (табл. 1).

Таблица 1

Метод	Достоинства	Недостатки

2. Сравните классификаторы продукции. Результаты оформите в виде таблицы (табл. 2).

Таблица 2

Сравнительная характеристика систем классификации товаров

Наименование систем классификации	Обозначение	Назначение	Число ступеней классификации и их наименование	Число рядов кода	Заключение о соблюдении правил классификации
Общероссийский классификатор продукции по видам экономической деятельности	ОК 034-2014				
Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности Таможенного союза	ТН ВЭД ТС				
Потребительские комплексы	ПК				
Товароведно-торговая	ТТС				

3. Для предложенных товаров определите код по ОК 034-2014. Установите класс, подкласс, группу, подгруппу, вид, категорию и подкатеорию (при наличии) продукции. Результаты представьте в табличной форме (табл. 3). Для предложенных товаров определите коды по ТН ВЭД ТС. Результаты оформите в виде таблицы (табл. 4).

Таблица 3

Определение кода товаров по ОКПД2

Наименование товара	Класс	Подкласс	Группа	Подгруппа	Вид	Категория	Подкатегория	Код товара
1	2	3	4	5	6	7	8	9

1. Палочки эстафетные, веревки альпинистские, игры настольные из металла электротехнические, вафли кремовые, чайный напиток.

2. Ткани готовые хлопчатобумажные марлевой группы отбеленные, мешки льняные продуктовые, бархат из

синтетических нитей, кексы.

3. Одежда пуховые, блузки из шерстяных тканей женские изделия кулинарные из рубленого мяса, изделия колбасные, мясо кроликов I категории.

4. Туфли мужские летние из хромовой кожи, размер 25,5, сапожки женские модельные с верхом из текстильных материалов, сандалеты мужские повседневные с верхом из синтетических кож, жом кислый.

5. Пальто форменное из шерстяной ткани для мальчиков школьного возраста, фуражки из шелковых тканей для мальчиков ясельного возраста, карп прудовых хозяйств, крупа пшено шлифованное 2 сорта.

6. Шкафы кухонные под мойку, направляющие для дверей и стекол, полки для судовых помещений, крахмал рисовый, манная крупа М.

7. Отдушки для кремов по уходу за кожей рук, красители косметические, средства ароматизирующие для ванн, вафли кремовые, кабачки.

Таблица 4

Определение кода товаров по ТН ВЭД ТС

Наименование товара	Раздел	Группа	Позиция	Субпозиция	Подсубпозиция	Код товара
1	2	3	4	5	6	7

4. Ознакомьтесь с краткой методикой работы по определению вида, контрольного числа, правил размещения штрихового кода.

1. Определите вид штрихового кода предложенного образца.
2. Вычислите контрольное число штрихового кода.
3. Определите правильность размещения штрихового кода на образце (размер, цветовое исполнение, место размещения, количество штриховых кодов).
4. Определите способ нанесения штрихового кода.
5. Сделайте выводы о соответствии штрихового кода установленным требованиям.

Результаты работы должны быть представлены в виде таблиц, записи в тетрадях.

Выводы: записываются по ходу работы, с ответами на поставленные в практической работе вопросы.

3. Решить ситуационные задачи

1) Алгоритм разбора задач

- внимательно прочитать содержание задачи
- изучить содержание нормативных документов
- установить соответствие фактических данных требованиям нормативных документов
- сделать выводы

2) АЛГОРИТМ РЕШЕНИЯ СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ

ТИП 1. РАСЧЕТ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ

1. Расчет теоретической энергетической ценности 100 г продукта:

$$Эцт = Ж \cdot Кж + Б \cdot Кб + У \cdot Ку,$$

где Эцт – теоретическая энергетическая ценность 100 г продукта (ккал/ 100 г);

Ж (Б, У) – количество жиров (белков, углеводов) в 100 г продукта (г);

Кж (Кб, Ку) – коэффициент энергетической ценности жиров (белков, углеводов) в ккал/г.

Коэффициенты энергетической ценности: жира – 9,0 ккал/г; белка – 4,0; углеводов – 3,75.

2. Расчет практической энергетической ценности 100 г продукта:

$$Эцп = (Кж \cdot Усвж + Кб \cdot Усвб + Ку \cdot Усву) : 100\%,$$

где Эцп – практическая энергетическая ценность 100 г продукта (ккал/100г);

Кж (Кб, Ку) – калорийность жиров (белков, углеводов) 100 г продукта (ккал);

Усвж (Усвб, Усву) – усвояемость жиров (белков, углеводов) данного продукта (%).

3. Расчет теоретической и практической энергетической ценности продукта для фактической массы (данной в ситуации):

$$ЭЦ_1 = (ЭЦ \cdot m) : 100,$$

где ЭЦ₁ – теоретическая или практическая ценность продукта (ккал/г);

ЭЦ – теоретическая или практическая ценность 100 г продукта (ккал/ 100 г);

m – фактическая масса продукта.

4. Сравнить по энергетической ценности разные продукты.

ТИП 2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ВЫБОРКИ, ПРИЕМОЧНЫХ И БРАКОВОЧНЫХ ЧИСЕЛ

При определении выборки, приемочных и браковочных чисел необходимо учитывать не только размер партии, но и цель контроля качества (контроль качества упаковки и маркировки транспортной или потребительской тары, массы нетто, физико-химических и органолептических показателей качества), вид тары (транспортная или потребительская) или группу показателей качества.

Партию принимают, если количество дефектных единиц меньше или равно приемочному числу, и бракует, если оно больше или равно браковочному числу. Результаты заносят в таблицу.

Наименование показателя	Объем выборки	Приемочное число (Пч)	Браковочное число (Бч)	Фактическое число бракованных	Заключение
-------------------------	---------------	-----------------------	------------------------	-------------------------------	------------

				единиц (Фч)	

ТИП 3. ОЦЕНКА СООТВЕТСТВИЯ КАЧЕСТВА ТРЕБОВАНИЯМ СТАНДАРТОВ ИЛИ ОПРЕДЕЛЕНИЕ ТОВАРНОГО СОРТА

1. Количество упаковочных единиц в партии (N):

$$N = M : m,$$

где M – масса партии;

m – масса упаковочной единицы.

2. Размер выборки (B – см. раздел или стандарт «Правила приемки»).

3. Масса точечной пробы (Т.п. – см. раздел «Отбор проб»).

4. Масса объединенной пробы по формуле:

$$O.п. = B \cdot T.п.$$

В некоторых случаях масса объединенной пробы дается непосредственно в стандарте и не требует расчета.

5. Расчет содержания товаров с дефектами в объединенной пробе:

$$X = (n : O.п.) \cdot 100\%,$$

где n – масса дефектных товаров (кг, г);

O.п. – масса объединенной пробы (кг, г).

6. Заполнение таблицы:

Наименование показателей качества	Действительные значения показателя (из условия задачи)	Базовые значения показателя (по НД)	Заключение о качестве (по каждому показателю)

7. Решение о градации качества (стандарт или нестандарт); для стандартной продукции – о товарном сорте (если хотя бы по одному из показателей обнаруживается несоответствие ранее определенной градации качества, то сорт снижается или товар признается не соответствующим требованиям стандарта). При определении товарного сорта необходимо учитывать принцип деления на товарные сорта (сырьевой, технологический или комбинированный). Так, при сырьевом принципе товарный сорт измениться не может.

8. Решение о возможности реализации партии и действиях товароведа в данной ситуации.

Решение о возможности реализации партии принимается с учетом:

- Начальной градации качества партии;
- Отклонения фактической массы нетто товара от номинальной (указанной на маркировке или в сопроводительных документах);
- Приемочного и браковочного чисел (см. выше)

9. Расчет отклонения фактической массы нетто от номинальной в процентах (O):

$$O = [(m_1 - m_2) : m_1] \cdot 100\%,$$

где m_1 – документальная масса нетто упаковочной единицы фасованной продукции;

m_2 – фактическая масса нетто упаковочной единицы фасованной продукции.

10. Определение приемочного и браковочного числа; сопоставления фактического количества бракованных единиц с приемочным или браковочным числом (см. выше).

Если в партии обнаружены поврежденные транспортные единицы, то их выделяют в отдельную партию и оценивают качество отдельно. Результаты их оценки не суммируются с результатами оценки неповрежденной тары.

3) Задачи для самостоятельного разбора на занятии

1. На упаковке товара нанесен штриховой код (ШК) – 5010175518625 и указана страна-изготовитель (Бельгия). Определите, совпадает ли указание страны на ШК и текстовой этикетке. При выявлении несоответствия укажите причины. Проверьте контрольное число. Служит ли ШК свидетельством соответствия качества товара стандарту? Какую информацию может получить из ШК продавец и покупатель?

2. На упаковке товара нанесен ШК 50006366 и указана страна-изготовитель (Россия). Определите, совпадает ли указание страны на ШК и текстовой этикетке. При выявлении несоответствия укажите причины. Проверьте контрольное число. Можно ли в говорить о фальсификации товаров?

3. По одному из приведенных кодов определите страну, в которой находится банк данных о штриховом коде товара:

6901284351380
3806260411757
7708830146341
7781052446352
7431061012316
4002461840221
8882462342211
4763866472222
7781840131122

7298241651111
6497344351482
5901842473814
9302433544412
7801851412443
9551542454111
5397422841151
3832852412224
7798241121635

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся по теме:

Задания для самостоятельной внеаудиторной работы студентов по указанной теме:

1) Ознакомиться с теоретическим материалом по теме занятия с использованием конспектов лекций и рекомендуемой учебной литературы.

2) Ответить на вопросы для самоконтроля

- Дать понятие «Метод».
- Перечислить группы методов, применяемые в товароведении.
- Дать классификацию методов, применяемых в товароведении.
- Перечислить методы научного познания.
- Дать характеристику эмпирическим и аналитическим методам научного познания. Ответ оформить в виде таблицы.

Метод	Отличительные особенности

3) Проверить свои знания с использованием тестового контроля

2. Что является предметом товароведения?

- 1) товар
- 2) потребительная стоимость товара
- 3) качество товара
- 4) свойства товаров

2. Предмет труда, предназначенный для продажи?

- 1) продукция
- 2) изделие
- 3) товар

3. Потребительная стоимость товара - это:

- 1) свойства товара
- 2) цена товара
- 3) полезность товара
- 4) оценка качества товара с точки зрения потребителя

4. Как называется прибор для считывания штрихового кода

- 1) принтер
- 2) сканер
- 3) калькулятор

5. 469 – это код страны

- 1) Франция
- 2) Швеция
- 3) Россия
- 4) Япония

6. Типы штрихового кода

- 1) EAN – 8, EAN -10, EAN -15
- 2) EAN – 8, EAN -13, EAN – 14

7. Штриховой код делят на:

- 1) европейский, американский
- 2) русский, украинский
- 3) японский, китайский

8. Код изготовителя следует после:

- 1) кода товара
- 2) контрольного числа
- 3) кода страны

9. Кто считается одним из основоположников товароведения?

- 1) Вышемирский
- 2) Тютюнник
- 3) Китары
- 4) Твердохлеб

10. Цвет штрихового кода не может быть:

- 1) красным
- 2) синим
- 3) зеленым

11. Что означает последняя цифра штрихового кода?

- 1) код изготовителя
- 2) код товара

3) контрольное число

12. Где не должен размещаться штриховой код?

- 1) там, где уже есть другие элементы маркировки
- 2) на задней нижней стенке упаковки в правом углу
- 3) на боковой стенке
- 4) на крышке

13. Цель товароведения:

- 1) четкое определение основополагающих характеристик товара
- 2) изучение основополагающих характеристик товара, составляющих его потребительскую ценность, а также их изменений на всех этапах товародвижения
- 3) определение номенклатуры потребительских свойств и показателей товаров

14. Публикация книги, какого автора стала важным этапом в развитии товароведения?

- 1) Линнея
- 2) Варрона
- 3) Людовицы
- 4) Себициуса
- 5) Киттары

15. В каком году в России начали преподавать товароведение?

- 1) 1772
- 2) 1842
- 3) 1549

16. Образование и присвоение кода из чисел натурального ряда и закрепление отдельных серий – это метод:

- 1) порядковый
- 2) серийно-порядковый
- 3) последовательный
- 4) параллельный

17. К какому виду относится классификация вин

- 1) иерархический
- 2) фасетный
- 3) параллельный
- 4) порядковый

18. Совокупность знаков или знак, который применяют для обозначения товара

- 1) шифр
- 2) пароль
- 3) код

19. Чем характеризуется длина кода:

- 1) числом знаков в коде без учета пробелов
- 2) числом знаков в алфавите
- 3) позицией знака в коде
- 4) расстоянием в мм от первой цифры до последней

20. Число знаков в алфавите:

- 1) основание
- 2) разряд
- 3) длина

21. Разделение множества объектов на подмножества

- 1) кодирование
- 2) классификация
- 3) группировка
- 4) идентификация

22. Объект классификации:

- 1) товар
- 2) метод
- 3) деятельность

23. Иерархический метод классификации:

- 1) параллельное разделение множества объектов на независимые группировки
- 2) образование и присвоение кода из чисел натурального ряда
- 3) последовательное разделение множества объектов на группировки

24. Установление определенного порядка перечисления объектов по степени их значимости:

- 1) классификация
- 2) кодирование
- 3) ранжирование
- 4) систематизация

25. Совокупность товаров определенного вида, отличающихся от товаров того же вида собственным названием

- 1) Вид товара
- 2) Разновидность товара
- 3) Наименование товара

26. Что такое ОКП:

- 1) общероссийский классификатор продукции
- 2) общероссийский классификатор предприятия
- 3) отраслевой классификатор продукции

27. На чем основан аналитический метод научного познания:

- 1) на опыте
- 2) на наблюдениях
- 3) на фактическом разложении целого на составные части

28. Официальный документ, представляющий собой систематизированный свод наименований и кодов объектов:

- 1) стандарт
- 2) правила
- 3) классификатор
- 4) СанПиН

Ответы:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2	3	3	2	3	2	1	3	3	1
1	1	1	1	1	1	1	1	1	2
1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
3	1	2	3	1	2	2	3	1	1
2	2	2	2	2	2	2	2		
1	2	3	4	5	6	7	8		
2	1	3	3	3	1	3	3		

4) Решить ситуационные задачи:

1. Товару в Общероссийском классификаторе продукции ОК 034-2014 присвоен код 34.65.14.101. Охарактеризуйте составные элементы структуры кода: алфавит, основание, длину.

2. На трех образцах, упакованных в потребительскую тару, требуется расшифровать штрихкодированную информацию. Данные занесите в таблицу (табл. 5). Сделайте выводы.

Таблица 5

Расшифровка информации штрихового кода

Наименование товара	Код EAN-8	Код EAN-13	Код и название страны	Код производителя	Код товара	Контрольное число	Расчетное число
1	2	3	4	5	6	7	8

3. Рассчитать контрольную цифру и определить страну - изготовитель на яблочный сок, который имеет следующий штриховой код: 4601201000842

5) Составьте самостоятельно две схемы классификации иерархическим методом (не менее 3 ступеней) и факетным (не менее 3 независимых группировок). Объектами классификации конфеты, карамель и печенье. Используйте ГОСТ 4570-93, ГОСТ 24901-89, ГОСТ 6477-88.

6) Составить глоссарий по теме «Классификация и кодирование товаров» и разместить на образовательном сайте.

Рекомендуемая литература:

Основная литература

1. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров. – М.: Дашков и К, 2013
2. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник.- М.: Норма, 2008
3. Общероссийский классификатор продукции по видам экономической деятельности ОК 034-2014 (КПЕС 2008).
4. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности Евразийского Экономического Союза и

единого таможенного тарифа Евразийского Экономического Союза. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 16.07.2012 № 54.

Дополнительная литература

1. Зонova Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.Н. Зонova, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова. - М.: Дашков и К, 2018. - 192 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
2. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров. - М.: Дашков и К, 2012. - 412 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
3. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров. - М.: Дашков и К, 2012. - 508 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

Раздел 3. Ассортимент товаров

Тема 3.1: Расчет показателей ассортимента.

Цель: Закрепление теоретических знаний в области ассортимента, приобретение умений сбора информации об ассортименте торговых фирм, расчета ассортиментных показателей, их сравнительного анализа и оценки для установления оптимальности ассортиментной политики в конкретных фирмах.

Задачи:

- Изучить ассортимент товаров конкретного наименования в магазинах г. Кирова
- Обработать информацию по сбору данных
- Изучить порядок расчета показателей ассортимента

Обучающийся должен знать:

- классификацию ассортимента;
- основные понятия в области ассортимента;
- свойства и показатели ассортимента;
- порядок управления ассортиментом;
- принципы формирования ассортимента;
- факторы, влияющие на формирование ассортимента.

Обучающийся должен уметь:

- использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;
- определять показатели ассортимента товаров;
- уметь рассчитывать показатели ассортимента;
- анализировать результаты по показателям ассортимента;
- рассчитывать структуру ассортимента;
- анализировать и оценивать рациональность ассортиментной политики.

Обучающийся должен владеть:

- методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил;
- методами и средствами определения показателей ассортимента;
- навыками делового общения в стандартных профессиональных ситуациях;
- методами управления ассортиментом товаров;
- нормативной документацией в товароведной деятельности.

Самостоятельная аудиторная работа обучающихся по теме:

1. Ответить на вопросы по теме занятия

- 1) Дать понятие ассортимент товаров и товарная номенклатура
- 2) В чем отличия торгового ассортимента от промышленного
- 3) Перечислить свойства и показатели ассортимента
- 4) Дать понятие ассортиментного минимума
- 5) Дать понятие ассортиментная политика
- 6) Перечислить виды нормативных и технических документов, регламентирующих ассортимент товаров

2. Практическая работа.

Практическая работа № 2. Расчет показателей ассортимента.

Цель работы: Закрепление теоретических знаний в области ассортимента, приобретение умений сбора информации об ассортименте торговых фирм, расчета ассортиментных показателей, их сравнительного анализа и оценки для установления оптимальности ассортиментной политики в конкретных фирмах.

Методика проведения работы:

1. Собрать информацию об ассортименте и ценах на товары однородной группы отечественного и импортного производства в трех торговых предприятиях и оформить ее в виде таблицы 1. Информация собирается 2 раза с интервалом 5-10 дней.

Таблица 1

Перечень и цены _____
(название однородной группы товаров)

Перечень товаров однородной группы (ШБ)	Наименования торговой фирмы и сроки обследования					
	1		2		3	
	Исходные данные	Через дней	Исходные данные	Через дней	Исходные данные	Через дней

Отечественные товары						
Импортные товары						

Примечание: перечень товаров включает все наименования товаров, в том числе вид, подвид, а также вид упаковки и расфасовку. В графах, отражающих наименование конкретной фирмы, в строке с наименованием товара ставится цена на товар, имеющийся в продаже, или знак (+) (наличие в продаже), или (-) (в продаже отсутствует).

Данные о ценах необходимы для расчета структуры ассортимента.

2. Рассчитать показатели ассортимента: широту, полноту, устойчивость, новизну, рациональность.

Расчет показателей производится по формулам:

$$K_{ш} = Шд / Шб \cdot 100\%$$

где $K_{ш}$ — коэффициент широты, %;

$Шд$ — широта действительная (фактическое количество групп, подгрупп, видов, разновидностей и наименований товаров однородных и разнородных групп);

$Шб$ — базовая широта.

В качестве базовой широты могут быть приняты

- максимальное количество групп, подгрупп, видов, разновидностей и наименований товаров, обнаруженное в исследуемом торговом предприятии и магазинах-конкурентах. Например, в исследуемом магазине $Ш_{дм} = 200$. В двух магазинах конкурентах дополнительно обнаружено 50 наименований товаров. Таким образом, $Шб = 250$;

- количество групп, подгрупп, видов, разновидностей и наименований товаров, регламентированное действующими стандартами (только для отечественных товаров);

- количество групп, подгрупп, видов, разновидностей и наименований товаров, предлагаемых на исследуемом рынке (информацию можно получить из рекламных изданий).

$$K_{п} = Пд / Пб \cdot 100\%$$

где $K_{п}$ — коэффициент полноты, %;

$Пд$ — фактическое количество товаров однородной подгруппы;

$Пб$ - базовая полнота.

Определяется аналогично базовой широте, но для конкретных подгрупп

$$K_{у} = Уф / Шд \cdot 100\%$$

где $K_{у}$ — коэффициент устойчивости, %.

$Уф$ — количество товаров однородной группы товаров, пользующихся устойчивым спросом (условно за критерий устойчивости следует считать наличие товара в продаже при начальном и конечном обследовании)

$$K_{н} = Нф / Шд \cdot 100\%$$

где $K_{н}$ - коэффициент новизны, %,

$Нф$ - количество новых товаров, появившихся в обследованных фирмах, а также являющихся по мнению исследователя новыми

$$K_{р} = K_{ш} \cdot K_{вш} + K_{п} \cdot K_{вп} + K_{у} \cdot K_{ву} + K_{н} \cdot K_{вн} / 4$$

Коэффициент рациональности рассчитывается как средневзвешенное значение коэффициентов широты, полноты, устойчивости, новизны.

$K_{в}$ — коэффициент весомости

Коэффициенты весомости определяются эмпирическим путем для каждой однородной группы товаров

Для целей учебного занятия могут быть приняты следующие значения

$K_{вш} = 0,3$, $K_{вп} = 0,2$, $K_{ву} = 0,2$; $K_{вн} = 0,3$

При проведении более детальных исследований следует определять $K_{в}$ методом социологических опросов

Результаты обследования оформите в виде таблицы 2.

Таблица 2.

Результаты обследования ассортимента

Показатели ассортимента	Наименование торговых фирм					
	1		2		3	
	Даты проведения обследований					
Коэффициенты широты полноты устойчивости новизны рациональности						

Заключение проанализируйте полученные результаты по показателям ассортимента

3. Рассчитайте структуру ассортимента в денежном выражении.

4. Проанализируйте и оцените рациональность ассортиментной политики каждой обследованной торговой фирмы с учетом ее местонахождения, предполагаемого сегмента потребителей, наличия конкурентов. Дайте обоснование вашим рекомендациям по совершенствованию ассортиментной политики торговых фирм. Результаты анализа и оценки запишите в тетрадь.

Результаты работы должны быть представлены в виде таблиц, записи в тетрадях.

Выводы: записываются по ходу работы, с ответами на поставленные в практической работе вопросы.

3. Решить ситуационные задачи

1) Алгоритм разбора задач

- внимательно прочитать содержание задачи
- изучить содержание нормативных документов
- установить соответствие фактических данных требованиям нормативных документов
- сделать выводы

2) АЛГОРИТМ РЕШЕНИЯ СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ см. тему № 1.

3) Задачи для самостоятельного разбора на занятии

1. Рассчитайте широту и полноту ассортимента маргарина в трех магазинах, если в магазине Гастроном в наличие имеются маргаины: Экстра, Сливочный, Радуга, Любительский, Молочный; в магазине Продукты: Молочный, Шоколадный, а в Универсаме: Славянский, Сливочный, Долина сканди. Максимально возможная базовая широта ассортимента маргарина равна 10. Каковы должны быть действия товароведов указанных магазинов по формированию ассортимента маргарина?

2. Рассчитайте коэффициенты устойчивости и новизны ассортимента: чая и кофе, если в универсаме имеется в торговом зале 150 наименований чая и 50 наименований кофе, из них новых наименований чая – 20, кофе – 10. На российском рынке имеются предложения 170 наименований чая и 60 наименований кофе. Устойчивым ассортиментом пользуются 65 наименований чая и 15 кофе.

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся по теме:

Задания для самостоятельной внеаудиторной работы студентов по указанной теме:

1) *Ознакомиться с теоретическим материалом по теме занятия с использованием конспектов лекций и рекомендуемой учебной литературы.*

2) Ответить на вопросы для самоконтроля

- 1) Рассмотреть основные понятия: «Управление ассортиментом», «Формирование ассортимента», «Ассортиментная политика»
- 2) Перечислить цели и задачи в области ассортимента
- 3) Раскрыть основные направления в области формирования ассортимента и дать краткую характеристику
- 4) Перечислить факторы формирования ассортимента
- 5) Изучить основные виды нормативных и технологических документов, регламентирующих ассортимент товаров
- 6) Изучить порядок разработки и утверждения ассортиментного перечня

3) Проверить свои знания с использованием тестового контроля

1. Набор товаров, объединенных по какому-либо или совокупности признаков?

- 1) ассортимент
- 2) торговый ассортимент
- 3) промышленный ассортимент

2. Хлеб, молоко относятся к товарам:

- 1) периодического спроса
- 2) повседневного спроса
- 3) сезонного спроса
- 4) редкого спроса

3. Способность набора товаров удовлетворять одинаковые потребности

- 1) широта ассортимента
- 2) полнота ассортимента
- 3) устойчивость ассортимента
- 4) новизна ассортимента

4. Отношение действительного количества видов к базовому определяется с помощью:

- 1) коэффициента широты
- 2) коэффициента полноты
- 3) коэффициента новизны

5. Какие из перечисленных видов ассортиментов подразделяются по широте охвата?

- 1) торговый
- 2) развернутый
- 3) рациональный

6. Назовите свойство ассортимента, определяющее количество товаров в однородной группе

- 1) широта
- 2) гармоничность
- 3) полнота
- 4) устойчивость

7. Назовите свойства ассортимента, учитываемые при определении его рациональности (выбрать несколько вариантов ответа)

- 1) широта
- 2) гармоничность
- 3) полнота
- 4) устойчивость
- 5) структура
- 6) новизна

8. Укрупненный ассортимент делится на следующие виды:

- 1) рациональный, оптимальный
- 2) видовой, марочный
- 3) реальный, прогнозируемый

9. Какие из перечисленных видов ассортимента подразделяются по степени удовлетворения потребностей (выбрать два варианта ответа)

- 1) рациональный
- 2) реальный
- 3) развернутый
- 4) оптимальный
- 5) групповой

10. Ассортимент товаров, представленный в торговой сети

- 1) смешанный ассортимент
- 2) торговый ассортимент
- 3) промышленный ассортимент

11. Особенность ассортимента, проявляющаяся при его формировании и реализации

- 1) Показатель ассортимента
- 2) свойство ассортимента
- 3) значение ассортимента

12. Способность набора товаров удовлетворять изменившиеся потребности за счет новых товаров

- 1) устойчивость
- 2) рациональность
- 3) новизна
- 4) глубина
- 5) широта
- 6) полнота

13. Действительный набор товаров, имеющийся в конкретной организации изготовителя или продавца

- 1) реальный ассортимент
- 2) прогнозируемый ассортимент

14. К какому ассортименту относятся спички?

- 1) смешанный
- 2) сопутствующий
- 3) видовой
- 4) простой
- 5) сложный

15. Количество торговых марок товаров одного вида, или их модификаций или товарных артикулов.

- 1) полнота
- 2) глубина
- 3) широта
- 4) новизна
- 5) устойчивость

Ответы:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	2	2	1	2	1	1,3,4,6	2	1,4	2
1	1	1	1	1					
1	2	3	4	5					
2	3	1	2	2					

4) Решить ситуационные задачи:

1. Вам, товароведу, поручено пополнить товарные запасы в магазине «Продукты». Назовите источники закуп-

ки продовольственных товаров.

2. Вам, товароведу, поручено закупить зеленый чай для пополнения товарных запасов в магазине. Ваши действия как товароведа.

3. Вам, товароведу, поручено разработать мероприятия по ускорению оборачиваемости бакалейных товаров, накопленных на оптовой базе и в магазине.

4. В кондитерском отделе супермаркета реализуются конфеты и карамель в широком ассортименте. Видовой ассортимент конфет в зависимости от кондитерских масс следующий: помадные, фруктовые, кремовые, на карамельной основе, молочные. Видовой ассортимент карамели в зависимости от начинки: фруктово-ягодная, помадная, желейная, ореховая. Устойчивым спросом пользуются конфеты с молочными и помадными корпусами, карамель с фруктово-ягодной и ореховой начинкой (табл. 3). В видовом ассортименте конфет появились товары с новым видом конфетной массы.

Пользуясь стандартами (ГОСТ 4570-93 и ГОСТ 6477-88), определить коэффициенты широты, полноты, устойчивости исследуемого ассортимента, степень обновления, относительный показатель структуры ассортимента кондитерских изделий в натуральном и стоимостном выражении.

Таблица 3

**Структура видового ассортимента конфет и карамели
в натуральном и стоимостном выражении**

<i>Виды кондитерских изделий</i>	<i>Средний объем реализации, т</i>	<i>Средняя цена за 1 кг, руб.</i>
Конфеты, имеющие конфетные массы:		
-помадные	0,8	89
-фруктовые	0,6	105
-кремовые	0,1	101
-на карамельной основе	0,2	112
-молочные	1,5	87
Карамель, имеющая начинку:		
-фруктово-ягодную	2,1	76
-помадную	1,8	80
-желейную	1,6	82
-ореховую	1,9	94

5) Составить глоссарий по теме «Ассортимент товаров» и разместить на образовательном сайте.

6) Посетить торговое предприятие и проанализировать наличие ассортиментного перечня.

Рекомендуемая литература:

Основная литература

1. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров. – М.: Дашков и К, 2013

2. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник.- М.: Норма, 2008

Дополнительная литература

1. Зюнова Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.Н. Зюнова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова. - М.: Дашков и К, 2018. - 192 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

2. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров. - М.: Дашков и К, 2012. - 412 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

3. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров. - М.: Дашков и К, 2012. - 508 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

Раздел 4. Качество товаров

Тема 4.1: Определение градаций качества товаров.

Цель: Изучение показателей качества товаров и выявление разных видов показателей, овладение умениями систематизировать показатели и их значения по наиболее характерным признакам. Приобретение умений определять градации качества товаров, изучение их отличительных признаков.

Задачи:

- Изучить показатели качества товаров
- Рассмотреть основные показатели качества товаров однородных групп
- Изучить разделы НД «Требования к качеству» для выявления показателей качества
- Изучить градации качества товаров
- Изучить отличительные признаки градаций качества товаров
- Изучить принципы деления на сорта
- Обучить определять товарный сорт

Обучающийся должен знать:

- основные нормативные документы в соответствии с направлением и профилем подготовки;

- свойства и показатели качества товаров;
- классификацию показателей качества;
- требования, предъявляемые к качеству товаров;
- основные понятия в области качества товаров;
- общие и специфичные показатели качества;
- комплексные и единичные показатели;
- определяющие и предельные показатели;
- градации качества товаров;
- сортамент товаров;
- принципы деления на сорта.
- общность и различия в значениях показателей качества товаров разных градаций;
- отличительные признаки товаров разных номеров и марок;
- виды НД.

Обучающийся должен уметь:

- использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;
- определять показатели качества товаров;
- применять принципы стандартизации в профессиональной деятельности;
- устанавливать целесообразность специфичных и предельных значений показателей качества;
- сравнивать регламентированные значения одноименных показателей качества;
- уметь определять товарный сорт товаров;
- анализировать требования к качеству продукции;
- определять номер или марку товара на натуральном образце;
- анализировать общность и различия между товарными сортами, марками и номерами.
- анализировать разделы НД для выявления показателей качества.

Обучающийся должен владеть:

- методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил;
- методами и средствами определения показателей качества товаров;
- основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров, правилами подтверждения соответствия, принципами технического регулирования и стандартизации. Устанавливать соответствие качества и безопасности товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам.

Самостоятельная аудиторная работа обучающихся по теме:

1. Ответить на вопросы по теме занятия

- 1) Дать понятие качество товаров
- 2) Перечислить простые и сложные свойства
- 3) Перечислить показатели качества
- 4) Дать понятие технического уровня качества
- 5) Перечислить предельные значения показателей качества
- 6) В чем отличие действительных значений от регламентированных
- 7) Перечислить этапы оценки качества
- 8) Дать понятие градация, класс, сорт
- 9) Перечислить градации качества товаров, привести примеры
- 10) Дайте понятие брак
- 11) Взаимосвязь оценки с градациями качества и классами товаров по назначению
- 12) Дать понятие сортамент товаров. Виды сортамента
- 13) Принципы деления на сортамент

2. Практическая работа.

Практическая работа № 3. Определение градаций качества товаров.

Цель работы: Изучение показателей качества товаров и выявление разных видов показателей, овладение умениями систематизировать показатели и их значения по наиболее характерным признакам. Приобретение умений определять градации качества товаров, изучение их отличительных признаков.

Методика проведения работы:

1. Проанализировать разделы «Технические требования к качеству» трех стандартов на продукцию однородной группы. Выявить общие и специфичные показатели качества для всех видов. Результаты оформить в виде таблицы 1.

Таблица 1

Наименование показателей	Наименование продукции		
	А	Б	В

Общие показатели			
Пример			
Внешний вид:			
Форма			
Окраска	+	+	+
Состояние поверхности	+	+	+
Специфичные показатели:			
	+	+	+

Примечание: к общим показателям относятся наименование, выявленные во всех анализируемых стандартах. Специфичные показатели присущи лишь 1-2 видам продукции.

2. Сравните регламентированные значения одноименных показателей качества анализируемых видов продукции по стандартам. Выявите общность или различия между этими значениями. Результаты заполните в виде таблицы 2.

Таблица 2

Наименования общих показателей качества	Значение показателей качества	
	общие	Различные
1	2	3

Примечание: при заполнении графы 1 табл. 2 записываются наименования общих показателей качества, указанные в табл. 1. В графу 2 вносятся регламентированные значения (нормативная характеристика) показателей качества из анализируемых стандартов, а в графу 3 – отличающиеся по 1-2 видам продукции значения показателей с обязательным указанием вида продукции. При отсутствии различий в графе 3 ставится прочерк.

3. Проанализируйте разделы «Технические требования к качеству» тех же стандартов на продукцию для выявления комплексных и единичных показателей. Укажите, какие единичные показатели входят в состав комплексных. Результаты оформите в виде таблицы 3.

• Таблица 3

Наименование продукции	Наименование показателей качества продукции	
	комплексных	Единичных
1	2	3
Пример 1	Вкус и запах	Вкус Запах
Пример 2	- -	Вкус Запах

Примечание: занесите в графу 2 наименования комплексного показателя должно сопровождаться записями в графе 3 наименований единичных показателей, входящих в ранее указанный комплексный показатель. В случае, если показатель единичный, то запись делается только в графу 3, а в графе 2 проставляется прочерк.

4. Выявите в перечне требований к качеству продукции анализируемых стандартов показатели качества: определяющие и предельные. Результаты заполните в виде таблицы 4.

• Таблица 4

Наименование продукции	Наименование показателей качества продукции			
	Определяющие	Предельные		
		Макс.	Мин.	Диапазоны
Пример Картофель продовольственный заготавливаемый	Внешний вид Размер Допускаемые отклонения	Допускаемые отклонения	-	-

Примечание: учтите, что один и тот же показатель качества может выполнять разное назначение, поэтому относится в разные графы.

5. Проанализировать разделы «Технические требования» трех стандартов на разные виды продукции, делящихся на товарные сорта. Выявить показатели качества товаров одного наименования: а) с общими значениями для всех товарных сортов; б) с различными значениями. Результаты записать в виде таблицы 5.

Таблица 5

Наименование товара	ГОСТ №	Значения показателей качества для разных товарных сортов	
		общие	Различные
Пример: Мука пшеничная		Вкус и запах	Цвет Количество и качество клейковины зольность

Закключение: обобщить данные табл. 1, выявив общность и различия между значениями показателей качества анализируемых видов товаров.

6. Проанализировать требования к качеству продукции, подразделяющейся на номера или марки. Выявить отличительные признаки номеров и марок товаров. Результаты заполнить в таблице 6.

Таблица 6

Наименование товара	Градации качества		Отличительные признаки товаров разных номеров или марок
	Номера	марки	

Пример: Ячневая крупа	1, 2, 3	-	Размер крупинок Прочие признаки (указать конкретно)
Манная крупа	-	Г, МТ, М	Цвет Прочие

Заключение: обобщить данные таблицы, выявить общность или различия показателей качества номеров или марок анализируемых товаров.

7. Проанализируйте общность и различия между товарными сортами, марками и номерами.

Результаты работы должны быть представлены в виде таблиц, записи в тетрадах.

Выводы: записываются по ходу работы, с ответами на поставленные в практической работе вопросы.

3. Решить ситуационные задачи

1) Алгоритм разбора задач

- внимательно прочитать содержание задачи
- изучить содержание нормативных документов
- установить соответствие фактических данных требованиям нормативных документов
- сделать выводы

2) **АЛГОРИТМ РЕШЕНИЯ СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ см. тему № 1.**

3) *Задачи для самостоятельного разбора на занятии*

1. Определите товарный сорт ядрицы, если в навеске массой 25 г обнаружено: 0,1 г сорной примеси; 0,075 г испорченных ядер; 0,3 г колотых ядер. Возможна ли реализация данной крупы, если на маркировке указан 1 сорт?

2. Определите вид и товарный сорт рисовой крупы, если крупа имеет шероховатую поверхность, а в навеске массой 25 г обнаружено содержание: нешелушенных зерен – 0,045 г; минеральных примесей – 0,0125 г; дробленых зерен – 2,5 г. Возможна ли реализация данной крупы, если в качественном удостоверении указан высший сорт?

3. При проверке качества пшена шлифованного в навеске массой 25 г обнаружено: содержание сорной примеси 0,075 г; испорченных ядер 0,0125 г; битых ядер 0,2 г. Определите товарный сорт пшена шлифованного, если в сопроводительных документах значился высший сорт.

4. В магазин поступила партия черного байхового чая. При анализе было обнаружено: достаточно нежный аромат, средней терпкости вкус; настой прозрачный «нижесредний»; цвет разваренного листа неоднородный, темно-коричневый с зеленоватым оттенком. Определите товарный сорт чая. Можно ли реализовать данный чай?

5. Определите товарный сорт консервов «Шпроты в масле», если в банке 160 г обнаружено: шпроты имеют нежную консистенцию, темно-золотистый цвет кожных покровов с единичными чешуйками, 45 г рыбков имеют частично сползшую кожу и лопнувшее брюшко. Возможна ли реализация данных консервов? Ваши действия, как товароведа.

6. Дайте заключение о качестве маргарина Сливочный, имеющего чистый вкус и запах, кисло-молочный, со слабым привкусом сливочного масла, консистенция при $T + 18^{\circ}C$ пластичная, поверхность среза матовая, цвет светло-желтый, однородный, массовая доля жира 82%, влаги и летучих веществ 16%, соли 0,4. Ответ обоснуйте.

7. Определите товарный сорт бараньего топленого жира, имеющего бледно-желтый цвет с зеленоватым оттенком, приятный поджаристый вкус, плотную консистенцию, массовую долю влаги – 0,4%, кислотное число – 2,3 мг КОН. Возможна ли реализация данного жира?

8. В магазин поступила партия сухого ординарного натурального вина «Ркацители». При определении его качества установлено: массовая доля этилового спирта в вине – 10%, сахара – 0,25 г/дм³, титруемая кислотность – в соответствии с требованиями стандарта, содержание летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту – 2 г/дм³. Дайте заключение о качестве партии вина и возможности его реализации.

9. В магазин поступила партия сосисок «Молочные». Батончики с чистой, сухой поверхностью, консистенция нежная, сочная, вкус, свойственный данному виду продукта без посторонних привкусов и запахов, на разрезе незначительная пористость, массовая доля влаги – 65%, соли – 2,3%. Дайте обоснованное заключение о качестве партии сосисок.

10. Дайте заключение о качестве говяжьего жира, если цвет его желтый, вкус поджаристый, консистенция твердая, содержание влаги – 0,18%, кислотное число – 1,8 мг.

11. На продовольственную базу с местного молочного комбината поступила партия сладкосливочного несоленого масла (по договору масло должно быть поставлено высшим сортом). При приемке обнаружено, что вкус масла чистый, но недостаточно выраженный, консистенция крошливая, цвет неоднородный, на поверхности монолита вмятины. Дайте заключение о качестве масла.

12. Дайте заключение о качестве ординарного коньяка из коньячного спирта пятилетней выдержки, если установлено, что напиток прозрачный, светло-золотистого цвета, вкус и букет характерные, без постороннего привкуса, содержание этилового спирта 42%.

13. Дайте заключение о качестве и возможностях реализации вареной колбасы Русской высшего сорта, имеющей чистую сухую поверхность, бульонно-жировые отеки 1-2 см, наплыв фарша до 4 см, консистенцию упругую, фарш равномерно перемешан и содержит кусочки свинины размером сторон 6 мм, вкус и запах приятные в меру соленный вкус, батоны прямые, длиной 40 см.

14. В магазин поступил чай черный байховый листового сорта «букет». При приемке и оценке качества установлено: чай ровный, однородный, хорошо скрученный, нежный аромат, приятный с терпкостью вкус, настой яркий, прозрачный «средний», цвет разваренного листа коричнево-красный. Влажность 7,5%, массовая доля мелочи 2%. Сделайте заключение о качестве чая.

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся по теме:

Задания для самостоятельной внеаудиторной работы студентов по указанной теме:

1) Ознакомиться с теоретическим материалом по теме занятия с использованием конспектов лекций и рекомендуемой учебной литературы.

2) Ответить на вопросы для самоконтроля

1. Сформулируйте определения понятий «требования к качеству», «свойства» и «показатели качества».
2. Назовите факторы, сохраняющие качество товаров и дайте их определение.
3. Укажите составные элементы, функции и требования к упаковке.
4. Дайте определение понятия «условия хранения», охарактеризуйте его составляющие элементы.
5. Приведите классификацию товаров по требованиям к оптимальному режиму хранения и срокам хранения.
6. Назовите принципы классификации методов хранения.
7. Перечислите и сравните основные виды транспорта, используемые для перемещения потребительских товаров.
8. Дайте определение понятий «оценка качества» и «градация качества». Укажите основные этапы оценки качества.
9. Назовите основные градации качества и дайте их определения.
10. Что такое природный и товарный сорта? В чем состоит общность и различия между ними?
11. Укажите принципы деления на товарные сорта. Что такое пересортица?
12. Дайте определения понятий «дефект» и «несоответствие товаров». Рассмотрите классификацию дефектов.
13. Перечислите виды потерь, являющихся объектом товароведения.
14. Назовите причины возникновения естественной убыли. Можно ли ее предотвратить или уменьшить?

3) Проверить свои знания с использованием тестового контроля

1. Не соответствие установленным требованиям по одному или нескольким показателям, которое не является критическим?

- 1) брак
- 2) нестандартный товар
- 3) стандартный товар
- 4) отход

2. На что делятся продовольственные товары кроме сортов?

- 1) артикул
- 2) марки, номера
- 3) разновидности
- 4) категории

3. Дефекты по методам обнаружения

- 1) критически, значительные
- 2) явные, скрытые
- 3) устранимые, неустраняемые

4. У яблок рассматривают

- 1) природный сортамент
- 2) товарный сортамент

5. Сорта винограда называются

- 1) хозяйственно-ботанические
- 2) помологические
- 3) ампелографические

6. Товар, который соответствует установленным требованиям по всем выбранным показателям:

- 1) нестандартный
- 2) стандартный
- 3) брак

7. Совокупность сортов одноименной продукции отличающихся характерными анатомо-морфологическими признаками:

- 1) природный сортамент
- 2) товарный сортамент

8. Дефекты подразделяют на критические, значительные, малозначительные по ...

- 1) по степени значимости
- 2) по методам обнаружения
- 3) по методам устранения
- 4) по месту возникновения

9. Показатель, принятый за основу при сравнительной характеристике:

- 1) базовый показатель
- 2) комплексный показатель
- 3) единичный показатель

10. Показатель качества товара имеет:

- 1) наименование
- 2) значение
- 3) вид
- 4) наименование и значение

11. Качество товара это:

- 1) совокупность показателей функциональных свойств
- 2) совокупность параметров товара определенного назначения
- 3) срок годности на товар
- 4) совокупность свойств товара удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением товара

ра

12. Безопасность пищевых продуктов это:

- 1) отсутствие неблагоприятного воздействия продуктов на окружающую среду
- 2) состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях использования не являются вредными для здоровья
- 3) состояние, при котором риск вреда или ущерба ограничен допустимым уровнем

13. К комплексным показателям качества продукции относят:

- 1) вкус
- 2) внешний вид
- 3) форма
- 4) кислотность

14. Отходы, которые можно продать по более низкой цене или отправить на промпереработку

- 1) ликвидные отходы
- 2) неликвидные отходы
- 3) брак

15. Показатели, предназначенные для выражения простых свойств товаров

- 1) единичные
- 2) базовые
- 3) интегральные
- 4) комплексные
- 5) определяющие

16. Значения показателей качества, устанавливающие нормированные пределы отклонений от регламентированного значения

- 1) минимальные предельные значения
- 2) максимальные предельные значения
- 3) диапазонные
- 4) допускаемые

Ответы:

1	2	3	4	5	6	7	8
2	2	2	1	3	2	1	1
9	10	11	12	13	14	15	16
1	4	4	2	2	1	1	4

4) Решить ситуационные задачи:

1. На базу поступила партия риса в количестве 90 мешков. При анализе среднего образца установлено, что крупа имеет влажность 15%, цвет белый с различными оттенками; битых (дробленых) ядер – 13%, пожелтевших – 6,5%, нешелушенных зерен – 0,3%, сорной примеси – 0,5%, с красными полосками – 8,4%. Определите объем выборки, массу объединенной и средней проб, товарный сорт крупы.

2. На базу поступила партия карамели леденцовой «Барбарис» в завертке в количестве 120 ящиков массой нетто по 18 кг каждый. При анализе средней пробы установлено: этикетка чистая с четкой маркировкой, поверхность карамели сухая, без трещин, окраска равномерная, вкус и запах без посторонних привкусов и запахов, форма без деформаций, но имеются неровные срезы швов. Определите массу средней пробы. Дайте оценку качества карамели.

3. На склад магазина поступила партия конфет «Балтика». При оценке качества было установлено, что конфеты имеют небольшое просвечивание корпусов с доньшка, на поверхности «поседение» и салитый привкус. Дайте обоснованное заключение о качестве конфет.

4. На продовольственный склад поступила партия сыра Ярославского брускового. При проведении экспертизы сыра в нем обнаружены дефекты: слабовыраженный аромат, рыхлая консистенция, щелевидный рисунок, легкая деформация. Дайте заключение о товарном сорте партии сыра.

5. В магазин «Лакомка» обратилась с жалобой покупательница, которая приобрела карамель «Золотой улей», просила вернуть ей деньги. Директор магазина не удовлетворил просьбу покупателя, объяснив, что карамель качественная. Результаты анализа: карамели мятой 2,5%; отклонение начинки 2%. Правильно ли поступил директор? Ответ обоснуйте.

6. В магазин поступила партия сыра Ярославского. При проведении экспертизы в нем обнаружены дефекты: слабая горечь, грубая консистенция, сетчатый рисунок, легкая деформация. Дайте заключение о товарном сорте партии сыра.

7. При оценке качества Вологодского масла установлено, что оно имеет чистый, но недостаточно выраженный вкус и аромат, плотную, пластичную консистенцию, цвет светло-желтый, однородный по всей массе, правильную упаковку. Дайте заключение о качестве масла.

8. В магазин с местного хлебозавода поступило 5 лотков формового ржано-пшеничного простого хлеба. При приемке оказалось: форма правильная, поверхность не пригорелая, но имеются подрывы шириной 2 см, мякиш липкий, после легкого надавливания не принимает первоначальную форму. Дайте заключение о качестве хлеба.

9. Температура молока 10°, показания лактоденсиметра 30°, чему равна плотность молока при 20°?

10. Вес бюкса с мукой до высушивания 14,9 г, вес навески муки 5 г, вес бюкса с мукой после высушивания 14,3 г. Чему равна влажность муки?

11. Вес тигля с мукой до озоления 9 г, после озоления 7,01 г. Вес тигля 7 г. Чему равна зольность муки?

12. На титрование 10 мл молока пошло 2,2 мл 0,1 н. NaOH. Чему равна кислотность молока?

13. На титрование 50 мл вытяжки из 25 г квашеной капусты пошло 3,35 мл 0,1 н. NaOH. Чему равна кислотность капусты в процентах в пересчете на молочную кислоту?

14. В среднем образце сливочного несоленого масла обнаружены следующие пороки: слабокормовой привкус, крупные капли влаги, неоднородный цвет. Какова балльная оценка масла? Дайте заключение о качестве масла.

15. В швейцарском сыре обнаружены следующие пороки: салостый соленый привкус, кислый вкус, крошливая и грубая консистенция, осыпающийся парафин на корке. Какова балльная оценка сыра? Дайте заключение о качестве сыра.

5) Составить глоссарий по теме «Качество товаров» и разместить на образовательном сайте.

Рекомендуемая литература:

Основная литература

1. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров. – М.: Дашков и К, 2013

2. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник.- М.: Норма, 2008

Дополнительная литература

1. Зюнова Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.Н. Зюнова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова. - М.: Дашков и К, 2018. - 192 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

2. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров. - М.: Дашков и К, 2012. - 412 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

3. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров. - М.: Дашков и К, 2012. - 508 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

Раздел 5. Свойства и потребительские свойства товаров

Тема 5.1: Анализ номенклатуры потребительских свойств и показателей качества товаров.

Цель: анализ номенклатуры потребительских свойств и показателей качества товаров по стандартам, установление групп, подгрупп, свойств и показателей их характеризующих.

Задачи:

- Рассмотреть номенклатуру потребительских свойств и показателей
- Изучить разделы НД «Требования к качеству»
- Обучить выявлять группы и подгруппы потребительских свойств
- Обучить анализировать номенклатуру потребительских свойств и показ

Обучающийся должен знать:

- номенклатуру потребительских свойств и показателей качества и безопасности зерномучных товаров;
- потребительские свойства товаров;
- основополагающие характеристики товаров;
- показатели групп, входящих в номенклатуру потребительских свойств;
- показатели качества, регламентированные НД;
- виды НД.

Обучающийся должен уметь:

- использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;
- анализировать требования к качеству товаров по НД;
- выявлять группы и подгруппы потребительских свойств;
- анализировать номенклатуру потребительских свойств и показателей качества товаров;
- разрабатывать предложения по совершенствованию номенклатуры потребительских свойств и показателей.

Обучающийся должен владеть:

- методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил;
- нормативной документацией в товароведной деятельности;
- основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров, правилами подтверждения соответствия, принципами технического регулирования и стандартизации. Устанавливать соответствие качества и безопасности товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам.

Самостоятельная аудиторная работа обучающихся по теме:

1. Ответить на вопросы по теме занятия

- 1) Дать понятие номенклатуры потребительских свойств
- 2) Перечислить группы и подгруппы потребительских свойств и показателей
- 3) Свойство назначение. Понятие, характеристика, примеры.
- 4) Свойство надежность. Понятие, характеристика, примеры.
- 5) Свойство безопасность. Понятие, характеристика, примеры.
- 6) Эргономические свойства. Понятие, характеристика, примеры.
- 7) Эстетические свойства. Понятие, характеристика, примеры.
- 8) Экологические свойства. Понятие, характеристика, примеры.

2. Практическая работа.

Практическая работа № 4. Анализ номенклатуры потребительских свойств и показателей качества товаров.

Цель работы: анализ номенклатуры потребительских свойств и показателей качества товаров по стандартам, установление групп, подгрупп, свойств и показателей их характеризующих.

Методика проведения работы:

1. Проанализировать требования к качеству стандартов на продукцию.
2. Указать, какие свойства и показатели относятся к обязательным.
3. Проанализировать номенклатуру потребительских свойств и показателей качества товаров.

Проанализировать требования к качеству двух стандартов на непродовольственные товары. Отнести регламентируемые стандартом показатели к одной из групп, входящих в номенклатуру потребительских свойств. Результаты оформить в виде таблицы (табл. 1).

Указать, какие из выявленных групп и подгрупп потребительских свойств, а также показателей качества товаров относятся к обязательным, а какие предназначены для идентификации (распознавания) ассортиментной характеристики товаров. Выявить показатели, имеющие наибольшую значимость для создания потребительских предпочтений.

Таблица 1

Номенклатура потребительских свойств и показателей качества товаров

Наименование товара (номер стандарта)	Потребительские свойства		Показатели качества из стандарта
	группа	подгруппа	
	Назначение	Функциональное Социальное Универсальное Классификационное	
	Надёжность	Долговечность Безотказность Ремонтопригодность Сохраняемость	
	Эргономические	Антропометрические Психологические Психолого-физиологические	
	Эстетические		
	Экологические		
	Безопасность		

Определить по соответствующим стандартам допустимость содержания в товарах опасных компонентов. Перечень товаров указывает преподаватель. Выполнение задания оформить в виде таблицы (табл. 2).

Таблица 2

Оценка безопасности товаров

Наименование товара		Допустимое значение по стандарту, ед. изм.
1	опасного компонента	
1	2	3

Результаты работы должны быть представлены в виде таблиц, записи в тетрадях.

Выводы: записываются по ходу работы, с ответами на поставленные в практической работе вопросы.

3. Решить ситуационные задачи

- 1) Алгоритм разбора задач
 - внимательно прочитать содержание задачи
 - изучить содержание нормативных документов
 - установить соответствие фактических данных требованиям нормативных документов
 - сделать выводы

2) АЛГОРИТМ РЕШЕНИЯ СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ см. тему № 1.

3) Задачи для самостоятельного разбора на занятии

1. Сметана содержит белков 2,8%, жира 20,0%, углеводов 3,2%. Используя данные табл. 3, рассчитайте теоретическую и фактическую энергетическую ценность 100 г сметаны.

Таблица 3

Энергетическая ценность и усвояемость 1 г основных веществ

Наименование	Энергетическая ценность		Усвояемость, %
	ккал	кДж	
Белки	4,1	17,1	84,5
Жиры	9,3	38,9	94,0
Углеводы	4,1	17,1	95,6

2. Оцените назначение продовольственного товара, если известно, что в его состав входят: витамины, макро- и микроэлементы, незаменимые аминокислоты, полиненасыщенные жирные кислоты, балластные вещества, кофеин. Всего жиров – 5%, белков – 20%, углеводов – 40%. Масса нетто товара – 300 г. Используйте данные табл. 3.

3. В состав суточного набора продуктов для одного мужчины в возрасте 35 лет, занятого легким физическим трудом, входят: хлеб бородинский – 150 г, батон простой – 200 г, сахар – 60 г, молоко пастеризованное 3,5 %-ной жирности – 1,0 л, сметана 20 %-ной жирности – 100 г, сыр российский – 70 г, картофель – 500 г, лук репчатый – 50 г. Потребность в энергии – 2850 ккал/сут.

Рассчитайте энергетическую ценность продуктового набора и степень удовлетворения суточной потребности в энергии.

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся по теме:

Задания для самостоятельной внеаудиторной работы студентов по указанной теме:

1) Ознакомиться с теоретическим материалом по теме занятия с использованием конспектов лекций и рекомендуемой учебной литературы.

2) Выполнить следующие задания:

1. Заполните таблицу, характеризующую содержание влаги в различных пищевых продуктах:

Содержание влаги, %	Наименование продуктов (примеры)
Менее 1	
От 1 до 10	
От 10 до 20	
От 20 до 50	
От 50 до 70	
Свыше 70	

2. Дайте характеристику основных минеральных веществ в виде таблицы:

Наименование минеральных веществ	Химический знак	Значение для организма	Суточная потребность в граммах	Содержание в продуктах, %

3. Дайте характеристику основных витаминов в виде таблицы:

Название витамина	Обозначение	Значение для организма	Суточная потребность, мг	Содержание в продуктах, %

4. Заполните таблицу характеристики витаминов:

Название витамина	Стойкость		
	К окислению	К нагреванию	К реакции среды

5. Заполните таблицу, характеризующую содержание жира в различных пищевых продуктах:

Содержание жира, %	Наименование продуктов
Свыше 90	
От 80 до 90	
От 60 до 80	
От 40 до 60	
От 25 до 40	
От 10 до 25	
От 5 до 10	
Менее 5	
Не содержит	

3) Проверить свои знания с использованием тестового контроля

1. Надежность – это:

- 1) способность товара сохранять функциональное назначение в процессе хранения и потребления
- 2) способность товаров удовлетворять физиологические и социальные потребности
- 3) способность товара сохранять безвредные свойства в процессе хранения

2. Эргономические свойства не включают в себя:

- 1) антропометрические
- 2) психологические
- 3) эстетические

- 4) психолого-физиологические
3. Способность товара сохранять работоспособность
- 1) долговечность
 - 2) безотказность
 - 3) сохраняемость
 - 4) ремонтпригодность
4. Способность поддерживать исходные количественные и качественные характеристики без значительных потерь в течение определенного срока:
- 1) долговечность
 - 2) сохраняемость
 - 3) безотказность
5. Безопасность это:
- 1) отсутствие неблагоприятного воздействия продуктов на окружающую среду
 - 2) состояние при котором отсутствует недопустимый риск, связанный с причинением вреда жизни и здоровью граждан, имуществу, окружающей среде
 - 3) состояние, при котором риск вреда или ущерба ограничен допустимым уровнем
6. Что не относится к товароведным характеристикам товаров
- 1) качественная
 - 2) количественная
 - 3) стоимостная
 - 4) ассортиментная
7. Достижение наиболее оптимального результата при производстве, упаковке, хранении, реализации потребления заключается в таком принципе товароведения как:
- 1) безопасность
 - 2) систематизация
 - 3) взаимозаменяемость
 - 4) эффективность
 - 5) совместимость
 - 6) соответствие
8. Потребительная стоимость товара - это:
- 1) свойства товара
 - 2) цена товара
 - 3) полезность товара
 - 4) оценка качества товара с точки зрения потребителя
9. Перечислить принципы товароведения (выбрать несколько вариантов ответа):
- 1) Безопасность
 - 2) Назначение
 - 3) Эффективность
 - 4) Совместимость
 - 5) Соответствие
 - 6) Качество
 - 7) Взаимозаменяемость
 - 8) Систематизация
 - 9) Стандартизация
10. Назовите функции товара (выбрать несколько вариантов ответа)
- 1) потребительская
 - 2) качественная
 - 3) правовая
 - 4) финансовая
 - 5) маркетинговая
 - 6) коммерческая
 - 7) ассортиментная
11. Какая функция обусловлена основным назначением товара как объекта купли-продажи?
- 1) потребительская
 - 2) качественная
 - 3) правовая
 - 4) финансовая
 - 5) маркетинговая
 - 6) коммерческая
 - 7) ассортиментная

12. Принцип, который заключается в соблюдении установленных требований

- 1) безопасность
- 2) систематизация
- 3) взаимозаменяемость
- 4) эффективность
- 5) совместимость
- 6) соответствие

13. Продукт, в котором содержание влаги менее 1%

- 1) мука
- 2) сахар
- 3) сушеные плоды
- 4) хлеб

14. Самый сладкий углевод

- 1) лактоза
- 2) глюкоза
- 3) фруктоза
- 4) сахароза

15. Назовите неорганические вещества

- 1) белки, жиры, углеводы
- 2) витамины
- 3) вода, минеральные вещества
- 4) алкалоиды, гликозиды

16. По происхождению белки бывают:

- 1) растительные, животные
- 2) свободные, несвободные
- 3) полноценные, неполноценные

17. Жирорастворимые витамины

- 1) U, F, N
- 2) A, D, E, K
- 3) B, C, P

18. Вещества, придающие вязущий вкус

- 1) алкалоиды
- 2) пектиновые вещества
- 3) дубильные вещества
- 4) ферменты

19. Свойства сахаров

- 1) клейстеризация
- 2) гидрирование
- 3) карамелизация
- 4) коагуляция

20. Зольными называются:

- 1) минеральные вещества
- 2) витамины
- 3) углеводы
- 4) жиры

21. Микроэлемент, необходимый для нормальной деятельности щитовидной железы:

- 1) кальций
- 2) йод
- 3) цинк
- 4) натрий

22. Для каких веществ характерна коагуляция:

- 1) белки
- 2) жиры
- 3) углеводы
- 4) витамины

23. Среда, в которой происходят все жизненные процессы в организме:

- 1) вода

- 2) молоко
- 3) сок
- 4) вино

24. Какой из перечисленных полисахаридов является полисахаридом первого порядка

- 1) сахараза
- 2) крахмал
- 3) пектиновые вещества

25. Как называется превращение жидкого жира в твердый

- 1) гидролиз
- 2) прогоркание
- 3) гидрогенизация
- 4) омыление

26. Сливочное масло относится к товарам:

- 1) с супервысоким содержанием жира
- 2) с преимущественным
- 3) с высоким

27. Суточная норма белков

- 1) 63-158 г
- 2) 275-602 г
- 3) 100-500 г
- 4) 57-118 г

28. Как называются бактерицидные вещества?

- 1) алкалоиды
- 2) гликозиды
- 3) фитонциды
- 4) органические кислоты

29. Назовите товары с супервысоким содержанием минеральных веществ?

- 1) зерно
- 2) мука
- 3) отруби
- 4) соль
- 5) плоды
- 6) мясо

30. Вещества, способные образовывать желе

- 1) алкалоиды
- 2) пектиновые вещества
- 3) дубильные вещества
- 4) ферменты

Ответы:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	3	1	2	2	1	4	3	1,3,4,5,7,8	1,3,4,5,6
1	1	1	1	1	1	1	1	19	20
1	2	3	4	5	6	7	8		
6	1	2	3	3	1	2	3	1	1
2	2	2	2	2	2	2	2	29	30
1	2	3	4	5	6	7	8		
2	1	1	2	3	1	4	3	4	2

4) Решить ситуационные задачи:

1. Определите вероятность безотказной работы и наработку на отказ, если при испытании 10 велосипедов в течение 500 часов один велосипед отказал через 50 часов, а два - через 100 часов. Дайте заключение по полученным результатам.

2. Определите вероятность безотказной работы и наработку на отказ пылесосов, если при испытании 12 изделий в течение 100 часов имели место отказы: 1 пылесос отказал через 5 часов работы, 1 пылесос - через 12 часов и 1 пылесос - через 50 часов.

3. При эксплуатации велосипеда было выявлено: после 100 км отказал ножной тормоз, после 250 км лопнула приводная цепь, на 320 км лопнула камера, а на 560 км при ударе о камень заметно погнулось переднее колесо. Определите наработку на отказ и долговечность велосипеда.

4. В результате исследования 5 кофемолок в течение 300 часов оказалось, что 2 кофемолки отказали после 54 часов работы, 1 кофемолка после 102 часов стала сильно вибрировать, остальные изделия работали без отказа, но в

двух местах эмалевого покрытия появились небольшие трещины. Определите показатели безотказности изделий.

5) Составить глоссарий по теме «Номенклатура потребительских свойств» и разместить на образовательном сайте.

6) Написать эссе по темам:

1. Мое отношение к качеству потребительских товаров, реализуемых на потребительском рынке.
2. Безопасность потребительских товаров в повседневной жизни.
3. Качественные продукты сегодня – это наше здоровье завтра!

Рекомендуемая литература:

Основная литература

1. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров. – М.: Дашков и К, 2013

2. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник.- М.: Норма, 2008

Дополнительная литература

1. Зюнова Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.Н. Зюнова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова. - М.: Дашков и К, 2018. - 192 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

2. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров. - М.: Дашков и К, 2012. - 412 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

3. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров. - М.: Дашков и К, 2012. - 508 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

Раздел 6. Оценочная деятельность в товароведении

Тема 6.1: Изучение правил отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий. Контроль качества товаров.

Цель: Овладение умениями рассчитывать и отбирать пробы из товарной партии, а также навески из средней пробы. Овладение навыками контроля качества товаров, в том числе статистическим контролем по альтернативному признаку.

Задачи:

- Изучить правила отбора проб
- Рассмотреть основные НД на правила отбора проб
- Обучить порядку расчета проб
- Изучить порядок определения браковочных и приемочных чисел
- Изучить порядок расчета приемочного уровня дефектности
- Обучить выявлять дефекты
- Обучить определять группы дефектов

Обучающийся должен знать:

- основные нормативные документы в соответствии с направлением и профилем подготовки;
- основные понятия в области отбора проб;
- правила отбора проб.
- порядок определения, выделения и расчета проб;
- виды НД на правила отбора проб;
- правила приемки, методы отбора проб;
- особенности отбора точечных, объединенных или средних проб;
- классификацию дефектов;
- действия по устранению дефектов;
- статистический контроль по альтернативному признаку;
- порядок расчета приемочного уровня дефектности;
- виды НД, регламентирующие приемочные и браковочные числа;
- меры по предупреждению дефектов.

Обучающийся должен уметь:

- использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;
- рассчитывать размер объединенной или средней пробы или среднего образца;
- указывать достаточность отобранной пробы;
- пользоваться НД на правила отбора проб;
- рассчитывать приемочные и браковочные числа;
- рассчитывать приемочный уровень дефектности;
- выявлять критические, значительные и малозначительные дефекты;
- выявлять причины возникновения дефектов продукции;
- указывать степень влияния дефектов на качество.

Обучающийся должен владеть:

- методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил;
- основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров, правилами подтверждения соответствия, принципами технического регулирования и стандартизации.

Самостоятельная аудиторная работа обучающихся по теме:

1. Ответить на вопросы по теме занятия

- 1) Сущность отбора проб
- 2) В чем заключается сложность отбора проб
- 3) Что предполагает оптимальность размера проб
- 4) Дайте характеристику представительности пробы
- 5) Перечислите виды проб, дайте их характеристику
- 6) Дайте понятие «Навеска»
- 7) Дайте понятие дефекты продукции и несоответствие
- 8) Перечислите классификацию дефектов
- 9) Перечислите предупреждающие действия дефектов
- 10) Приведите примеры снижения градаций качества
- 11) В чем отличие приемочного числа от браковочного
- 12) Дайте понятие приемочного уровня дефектности

2. Практическая работа.

Практическая работа № 5. Изучение правил отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий. Контроль качества товаров.

Цель работы Овладение умениями рассчитывать и отбирать пробы из товарной партии, а также навески из средней пробы. Овладение навыками контроля качества товаров, в том числе статистическим контролем по альтернативному признаку.

Методика проведения работы:

1. Изучите раздел «Правила приемки по качеству» и выявите особенности отбора точечных, объединенных или средних проб.

2. Рассчитайте по стандарту размер объединенной или средней пробы или среднего образца для товаров в зависимости от размера товарной партии, наличия и вида упаковки. Исходная информация приведена в таблице 1. Результаты запишите в графы 5 и 6.

Таблица 1 - Характеристика товарных партий, предназначенных для отбора проб и размер отбираемых проб

Наименование товара	Масса товарной партии, товаров	Упаковка		Пробы		
		вид	Вместимость, кг	Выборка	Кол-во точечных проб, шт.	Масса объединенной пробы, кг
Крупа гречневая	20	Мешки	50			
Картофель	10	Контейнеры	700			
Картофель	10	Ящики	25			
Лук	10	Ящики	25			
Яблоки	120	Ящики	30			
Сахарный песок	530	Мешки	50			
Сахарный песок	20	Пакеты	1			
Карамель	20	Без упаковки				
	2	Коробки	20			
Сыры сычужные твердые	0,5	Ящики	360 шт.			
Яйца куриные		Коробки				
Макаронные изделия	30					
Крупа рисовая	10					
	260	Мешки	70			

3. Дайте обоснование достаточности (или недостаточности) массы объединенной или средней пробы для товаров, указанных в таблице 2. Для этого рассчитайте минимально допустимый размер объединенной или средней пробы (образца). Результаты запишите в таблице 2 графа 6.

Таблица 2 - Минимально допустимый размер объединенных (средних) проб (образцов)

Наименование товара	Масса товарной партии, т	Упаковка		Размер пробы, кг	
		вид	вместимость, кг	Факт. отобранной	Мин. допустимой
Крупа рисовая	10	Мешки	50	2	
Картофель	50	-	-	10	
Яблоки	5	ящики	25	10	
Вино виноградное	2000	Бутылки	0,7	5 бут.	
Сахарный песок	бут.				
Колбаса п/к	1	Мешки	50	1,5	
Икра лососевая	1	Батоны	0,5	1 батон	
	500	Банки	0,100	1 банка	

	банок				
--	-------	--	--	--	--

Заключение: Указать достаточность (или недостаточность) фактически отобранной объединенной (средней) пробы путем сравнения с минимально допустимым, а также последствия правильно (или неправильно) отобранного образца.

4. Ознакомьтесь с наиболее распространенными дефектами товаров по плакатам, альбомам, муляжам. Выявите критические, значительные и малозначительные дефекты. Результаты запишите в виде таблицы 3.

Таблица 3 - Группы дефектов товаров

Наименование товара	Группы дефектов		
	критические	значительные	Малозначительные

Заключение: укажите степень влияния дефектов разных групп на качество. Отнесите товары с дефектами к одной из групп: 1. пригодные к использованию по назначению; 2. условно пригодные; 3. непригодные (опасные). Укажите, какие из перечисленных дефектов относятся к устранимым, а какие – к неустрашимым. Разработайте предложения по корректирующим мероприятиям (предотвращение или сокращение количества дефектной продукции).

5. Рассчитайте приемочные и браковочные числа товарных партий карамели, конфет, безалкогольных напитков, а также приемочный уровень дефектности. Исходная информация представлена в таблице 4.

Таблица 4 - Приемочные и браковочные числа

Наименование товара	Масса партии, т	Масса упаковки, кг	Кол-во дефектных изделий, кг	Числа		Приемочный уровень дефектности
				Приемочные	Браковочные	
1	2	3	4	5	6	7
• Карамель						
Яблоко	2,0	1,0	2,0			
Вишня	1,0	0,5	0,3			
Малина	3,0	0,3	0,5			
• Конфеты						
Цитрон	0,5	0,25	2,5			
Маска	1,0	0,5	0,5			
Мишка	0,2	0,2	1,0			
• Безалкогольные напитки						
	Кол-во бутылок	Объем бутылки	Кол-во Бутылок			
Дюшес	1000	1,0	10			
Кока Кола	2000	1,5	5			
Квас	500	2,0	20			

Следует уяснить общность и различия понятий «приемочное» и «браковочное» числа, «приемочный уровень дефектности».

Приемочное число – максимально допустимое количество забракованных (дефектами) единиц выборки или объединенной (средней) пробы или исходного (среднего) образца, позволяющее принять решение о приемке товарной партии по количеству.

Браковочное число – минимально допустимое количество забракованных (дефектных) единиц, являющееся основанием для отказа от приемки товарной партии по качеству.

Общность между этими показателями заключается в том, что они выступают в качестве оценочных критериев при приемке товарных партий по качеству. Различия между ними состоят в том, что приемочное число служит основанием для приемки товаров, а браковочное – для отказа от нее. Этим объясняется разница между ними, равная 1.

Приемочный уровень дефектности – максимально допустимый или средний уровень дефектности, который определяется как приемлемый при приемке товарной партии по качеству.

Уровень дефектности (Уд) рассчитывается по формуле:

$$Уд = (Nд / Nо) \times 100\%,$$

где Nд – число дефектных единиц;

Nо – общее число проверяемых единиц.

Заключение по заданию 2 должно содержать обобщение результатов расчетов браковочных и приемочных чисел.

Результаты работы должны быть представлены в виде таблиц, записи в тетрадях.

Выводы: записываются по ходу работы, с ответами на поставленные в практической работе вопросы.

3. Решить ситуационные задачи

1) Алгоритм разбора задач

- внимательно прочитать содержание задачи
- изучить содержание нормативных документов
- установить соответствие фактических данных требованиям нормативных документов
- сделать выводы

2) **АЛГОРИТМ РЕШЕНИЯ СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ см. тему № 1.**

3) *Задачи для самостоятельного разбора на занятии*

1. Определите объем выборки, массу объединенной и средней пробы для оценки качества партии риса

шлифованного, поступившего на базу в количестве 120 мешков.

2. На склад торгово-закупочной базы поступило 300 ящиков яблок «Ренет Симиренко». Масса одного ящика 30 кг. Определите, какое количество транспортных единиц следует отобрать для проверки качества партии яблок, массу объединенной пробы.

3. В магазин поступила партия шоколада «Аленка», упакованного в ящики по 5 кг. Масса партии 250 кг. Масса плитки 100г. В выборке оказалось 5 плиток массой 97 г; 2 плитки – 95 г; 10 плиток – 98 г; остальные – 100 г. Рассчитайте объем выборки. Укажите браковочное и приемочное числа для данной партии. Можно ли реализовать данную партию? Ваши действия как товароведа.

4. В магазин поступила партия зефира в шоколаде в коробках. Масса партия 700 кг. Масса одной коробки 500 г. В выборке при проверке качества упаковки и маркировки обнаружили 2 деформированные коробки и 1 коробку со смазанной маркировкой. Рассчитайте объем выборки. Укажите браковочное и приемочное числа для данной партии. Возможна ли реализация данной партии? Ваши действия как товароведа.

5. В магазин поступила партия газированного напитка «Буратино» в количестве 450 ящиков (в ящике по 20 бутылок). При приемке в выборке обнаружено 3 бутылки с осадком и 4 бутылки с мутью. Рассчитайте объем выборки напитка, приемочное и браковочное числа. Возможна ли реализация такого напитка?

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся по теме:

Задания для самостоятельной внеаудиторной работы студентов по указанной теме:

1) *Ознакомиться с теоретическим материалом по теме занятия с использованием конспектов лекций и рекомендуемой учебной литературы.*

2) *Ответить на вопросы для самоконтроля*

- 1) Дать понятие «Единичные экземпляры», «Товарная партия». Привести примеры
- 2) Перечислить общие для всех потребительских товаров физические свойства
- 3) Дать классификацию общих количественных характеристик товаров
- 4) Дать характеристику общих физических свойств товаров. Привести примеры. Для каких потребительских товаров применяются общие физические свойства.
- 5) Дать характеристику специфических физических свойств товаров. Привести примеры. Для каких потребительских товаров применяются специфические физические свойства

3) *Проверить свои знания с использованием тестового контроля*

1. Единичная проба определенного размера, которую отбирают из одного места товарной партии

- 1) средняя проба
- 2) исходная проба
- 3) точечная проба
- 4) объединенная проба

2. Минимально допустимая часть товарной партии, отобранная из нее по установленным или заранее оговоренным правилам и предназначенная для оценки качества

- 1) проба
- 2) выборка
- 3) средний образец
- 4) навеска

3. Часть объединенной пробы или среднего образца, выделенная и подготовленная соответствующим образом для проведения лабораторных испытаний

- 1) средний образец
- 2) средняя проба
- 3) навеска
- 4) объединенная проба

4. Навеска – это:

- 1) часть исходного образца, отобранная для проведения лабораторных испытаний
- 2) Часть объединенной пробы или среднего образца, выделенная и подготовленная соответствующим образом для проведения лабораторных испытаний
- 3) часть средней пробы, выделенная для определения некоторых показателей качества товаров

5. Какие из перечисленных факторов не относятся к формирующим?

- 1) проектирование
- 2) разработка продукции
- 3) сырье
- 4) конструкция
- 5) технология производства
- 6) правильного ответа нет

6. Составной элемент сырья, предназначенный для улучшения состава и свойств основного сырья или готового продукта

- 1) основное сырье

- 2) вспомогательное сырье
- 3) дополнительное сырье

7. Основной элемент упаковки, представляющий собой изделие для размещения товара

- 1) упаковка
- 2) тара
- 3) упаковочные материалы
- 4) перевязочные материалы

8. Широкий диапазон температур:

- 1) – 23... - 25
- 2) 10... 12
- 3) – 30... 30
- 4) 0...25

9. Макароны необходимо хранить при относительной влажности воздуха –

- 1) не выше 65%
- 2) не выше 75%
- 3) 70-75%
- 4) 75-80%

10. Что не относится к качественным товарным потерям?

- 1) физические процессы
- 2) микробиологические процессы
- 3) предреализационные потери
- 4) химические процессы

Ответы:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3	1	2	3	6	2	2	3	1	3

4) Решить ситуационные задачи:

1. Определите размер выборки, приемочное и браковочное числа для товарной партии из 920 верхних трикотажных изделий (юбки) 1-го сорта. При приемке в выборке было обнаружено 4 изделия 2-го сорта и 2 нестандартных изделия. Возможна ли приемка данной товарной партии? Используйте ГОСТ 9173-86.

2. В магазин поступила партия шоколада «Гвардейский», упакованного в ящики по 5 кг. Масса партии 240 кг. Масса плитки 100 г. В выборке оказалось 5 плиток массой 96 г; 2 плитки – 94 г; 8 плиток – 97 г; остальные – 100 г. Рассчитайте объем выборки. Укажите браковочное и приемочное числа для данной партии. Можно ли реализовать данную партию?

3. На базу поступили 300 ящиков байхового черного листового индийского чая первого сорта. Масса нетто ящика – 25 кг. Определите величину выборки, точечной и средней пробы. Укажите правила отбора и составления средней пробы.

5) Составить глоссарий по теме «Оценочная деятельность в товароведении» и разместить на образовательном сайте.

Рекомендуемая литература:

Основная литература

1. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров. – М.: Дашков и К, 2013

2. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник.- М.: Норма, 2008

Дополнительная литература

1. Зонova Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.Н. Зонova, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова. - М.: Дашков и К, 2018. - 192 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

2. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров. - М.: Дашков и К, 2012. - 412 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

3. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров. - М.: Дашков и К, 2012. - 508 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

Раздел 7. Информация о товаре

Тема 7.1: Информация о товаре.

Цель: Распознавание видов информации о товарах.

Задачи:

- Рассмотреть и изучить виды информации товаров
- Изучить разделы НД «Маркировка»
- Изучит виды НД в отношении информации о товаре

Обучающийся должен знать:

- основные нормативные документы в соответствии с направлением и профилем подготовки;
- нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации;
- виды и формы информации;
- требования к товарной информации;
- средства товарной информации;
- требования, предъявляемые к маркировке.

Обучающийся должен уметь:

- использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;
- оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;
- применять принципы стандартизации в профессиональной деятельности;
- читать маркировку.

Обучающийся должен владеть:

- методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил;
- методами и средствами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации.

Самостоятельная аудиторная работа обучающихся по теме:**1. Ответить на вопросы по теме занятия**

- 1) Какие функции выполняет информация о товаре при экспертизе?
- 2) Кто несет ответственность за полное соответствие товара заявленной о нем информации? Какие санкции предусмотрены за неполный объем информации, ее фальсификацию?
- 3) На каком языке может быть изложена информация о товаре, подготовленном для реализации на территории России?
- 4) Назначение и виды маркировки товара.
- 5) Что такое информационные знаки?
- 6) Можно ли использовать такие термины, как: «экологически чистый», «витаминизированный», «радиационно безопасный». Ответ обоснуйте.

2. Практическая работа.

Практическая работа № 6. Информация о товаре.

Цель работы: Распознавание видов информации о товарах

Методика проведения работы:

1. Проанализируйте информацию 2-3 носителей маркировки и установите соответствие обязательным требованиям ФЗ «О защите прав потребителей» и действующих нормативных документов (НД) на маркировку одноименной продукции.

Укажите, какие приемы использованы для обеспечения этих требований. Дайте предложения по способам доведения недостаточной информации. Результаты оформите в виде таблицы (табл. 1).

Таблица 1

Анализ информации на маркировке товаров

Наименование товара	Элементы информации			
	требования ФЗ	фактическое соответствие	требования НД	фактическое соответствие
1	2	3	4	5

В графах 2 и 4 укажите требования, а в графах 3 и 5 отметьте знаком (+) соответствие или знаком (-) несоответствие. В заключение проанализируйте соответствие или несоответствие, предложите перечень корректирующих мероприятий при несоответствии.

2. Проанализируйте маркировку продовольственного или непродовольственного товара и выявите основополагающую, коммерческую и потребительскую информацию. Результаты анализа приведите в виде таблицы (табл. 2). Обобщите результаты анализа, выявите доминирующий вид информации.

Таблица 2

Установление видов информации

Элементы информации	Виды информации		
	основополагающая	коммерческая	потребительская
1	2	3	4
<i>Пример:</i>			
Наименование товара	+	-	-
Номер НД	-	+	-
Способ использования и др.	-	-	+

3. Проведите идентификацию маркировки выданного товара. Выберите нормативный или законодательный документ, в котором изложены основные требования к маркировке. Результаты работы оформите в виде таблицы (табл. 3).

Таблица 3

Анализ информации для потребителя, нанесенной на упаковочный материал товара

Требования (указать документ)	Фактически указано
1	2

В отчете сделайте заключение о достоверности, достаточности и доступности маркировки для потребителя.

4. Расшифруйте информационные знаки на маркировке продовольственных или непродовольственных товаров. Выявите дублирование информации в виде условных обозначений на штампах, клеймах и текста на маркировке.

Существует ряд вариантов маркировки, которая представляет собой буквенно-цифровой код. Эти знаки наносятся несмываемой краской на крышку банки или же выштамповываются (выдавливаются). Каждый завод или предприятие-изготовитель имеет определенный номер по ОКПО, который в сочетании с буквенным индексом точно идентифицирует место производства каждой банки консервов. Также на крышке указывает ассортиментный номер по ОКПД2, дата и смена изготовления.

Для молочных продуктов (молоко, сливки, снятое молоко и др.) применяется *двухрядная* маркировка. Первый ряд: буква, обозначающая тип продукта, и номер предприятия (например, М2025 - молоко от предприятия с номером 2025). Второй ряд: номер смены и дата изготовления в формате (мм.гг) (например, 1250313 - 125 – номер смены, дата производства: март 2013 года).

Для мясных, рыбных, а также овощных консервов применяется *трехрядная* маркировка. Например, маркировка плодоовощных консервов: первый ряд: ассортиментный номер (три цифры) и номер смены (бригады); второй ряд: дата изготовления (число, месяц, год - по две цифры); третий ряд: индекс отрасли, номер предприятия (одна-три цифры).

Примечание для типа консервов: А – мясные консервы, Р – рыбные или из морепродуктов, К – плодоовощные, а М – молочные, Ц – Центросоюз. Данные обозначения используют только производители из России и некоторых стран СНГ.

Зарубежная консервная продукция имеет другой способ маркировки. На банках указывают конечный срок реализации, однако иногда помещают и дату изготовления.

В заключение проанализируйте целесообразность дублирования информации на штампе и этикетке.

Результаты работы должны быть представлены в виде таблиц, записи в тетрадях.

Выводы: записываются по ходу работы, с ответами на поставленные в практической работе вопросы.

3. Решить ситуационные задачи

1) Алгоритм разбора задач

- внимательно прочитать содержание задачи
- изучить содержание нормативных документов
- установить соответствие фактических данных требованиям нормативных документов
- сделать выводы

2) АЛГОРИТМ РЕШЕНИЯ СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ см. тему № 1.

3) Задачи для самостоятельного разбора на занятии

1. При получении томатного сока в стеклянных банках оказалось, что этикетка наклеена наискось, измята, не все данные можно прочесть, жестяная крышка имеет четкие оржавленные пятна. По органолептическим показателям сок соответствует требованиям стандарта. Каковы Ваши действия?

2. В магазин поступила партия вермишели. В документах указано, что вермишель высшего сорта, паутинка. При приемке было обнаружено: цвет однотонный, без следов непромеса, поверхность гладкая, вкус и запах свойственные данному виду изделий. Влажность 13%, размер поперечного сечения 1,5 мм. На маркировке указано: группа Б, класс 2. Дайте заключение о качестве вермишели.

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся по теме:

Задания для самостоятельной внеаудиторной работы студентов по указанной теме:

1) Ознакомиться с теоретическим материалом по теме занятия с использованием конспектов лекций и рекомендуемой учебной литературы.

2) Выполнить следующие задания:

1. Определите по маркировке класс пищевых добавок, включенных в состав продовольственного товара. Используйте данные табл. 4. Отчет представьте в произвольной форме.

Таблица 4

Определение класса пищевой добавки

Класс		Выполняемая функция
условное обозначение	название	
1	2	3
E100 – E182	Красители	Для окраски некоторых пищевых товаров
E200 – E299	Консерванты	Способствуют длительному хранению продуктов
E300 – E399	Антиокислители	Замедляют окисление и тем самым предохраняют продовольственный товар от порчи, схожи по действию с консервантами
E400 - E499	Стабилизаторы	Сохраняют заданную консистенцию продуктов
E500 - E599	Эмульгаторы	Поддерживают определенную структуру продуктов, по действию похожи на стабилизаторы
E600 - E699	Усилители вкуса и аромата	Усиливают вкус и аромат продукта
E700 - E899	Пока не используемые индексы	
E900 - E999	Пеногасители	Понижают пенообразование при разливе продуктов

2. Изучите символы по уходу за изделиями текстильными (ГОСТ 16958-71 и ГОСТ ISO 3758-2010) и требования, предъявляемые к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению швейных (ГОСТ 10581-91) и трикотажных (ГОСТ 3897-87) изделий. Проведите идентификацию маркировки изделий символами по уходу для предложенных

образцов одежды. Дополнительно используйте ГОСТ 26623-85 и ГОСТ 25652-83. Результаты работы оформите в виде табл. 5.

Таблица 5

Идентификация одежды по символам по уходу

№	Наименование изделия	Вид сырья	Символы по уходу	
			рекомендуемые	фактические
1	2	3	4	5

3) Проверить свои знания с использованием тестового контроля

1. Основополагающая товарная информация включает:

1) вид, наименование товара, сорт, массу нетто, наименование предприятия изготовителя, дату выпуска, срок хранения и срок годности

2) штриховой код

3) номер продукции по ОКП, условные обозначения

2. Требования, предъявляемые к товарной информации:

1) достоверность, доступность, достаточность

2) красота исполнения

3) лаконичность

3. Понятность информации о товаре включает:

1) термины и определения, которые приводятся в терминологических стандартах и словарях и не требуют пояснений

2) информация, требующая пояснения продавца

3) аннотация

4. Достаточность информации предполагает:

1) рациональную информацию о товаре

2) сведения, дублирующие основную информацию о товаре

3) использование символов

5. Назначение средств товарной информации:

1) информирование потребителей, продавцов, изготовителей

2) информирование потребителей и продавцов

3) идентификация товаров

6. Информационные ресурсы включают:

1) нормативные документы

2) технические документы

3) стандарты

4) технические условия

5) ценники

7. К количественным товаро-сопроводительным документам относят:

1) счета

2) акты списания

3) отвесы, заборные листы, спецификации

8. К комплексным товаро-сопроводительным документам относят:

1) накладные

2) упаковочные листы

3) заявления декларации.

9. Функции маркировки:

1) информационная

2) идентифицирующая

3) мотивационная

4) эмоциональная

5) производственная.

10. Кольеретка это-

1) нанесенная типографским способом на банку или бутылку информация о товаре

2) этикетка особой формы, накладываемая на горлышко бутылки

3) разновидность этикетки, для сообщения кратких сведений о товаре

11. Клеймение и штампование применяют:

1) для маркировки мяса крупного рогатого скота и птицы

2) для всех продовольственных товаров

3) для всех продовольственных и промышленных товаров.

12. Требования, предъявляемые к клеймам и штампам:

- 1) четкость оттисков
- 2) сохраняемость к внешним воздействиям
- 3) безопасность
- 4) правдивость
- 5) доступность.

13. Формы письменной информации в текстовом элементе маркировки:

- 1) буквенная
- 2) цифровая
- 3) словесная
- 4) изобразительная.

14. Информационные знаки представляют собой:

- 1) условные обозначения, предназначенные для идентификации и характеристики товаров
- 2) художественное оформление товара
- 3) цифровая информация.

15. Эксплуатационные знаки наносят на:

- 1) этикетки
- 2) ярлыки
- 3) бирки
- 4) упаковку

16. Манипуляционные знаки предназначены для:

- 1) информации о способах обращения с товарами
- 2) обеспечение безопасности потребителя
- 3) экологической чистоте товара.

17. Предупредительные знаки предназначены:

- 1) для обеспечения безопасности потребителей и окружающей среды
- 2) для обеспечения безопасности природных факторов
- 3) для обеспечения государственной безопасности

18. Потребительская товарная информация включает:

- 1) штриховой код, информационные знаки
- 2) пищевую ценность, состав, функциональное назначение
- 3) дата изготовления, сроки изготовления.

19. Доступность информации включает:

- 1) языковую доступность, востребованность, понятность, отсутствие дезинформации
- 2) право потребителя на необходимую информацию, обязанность продавца её предоставить
- 3) общепринятые термины

20. Классификация средств товарной информации в зависимости от назначения включает:

- 1) информационные ресурсы
- 2) специальная литература
- 3) маркировка и реклама.

4) *Решить ситуационные задачи:*

1. Товар изготовлен в стране А, прошел в стране Б техническую обработку, которая изменила его свойства (или превратила в конечное готовое изделие). Какая страна указывается в информации о товаре как страна-изготовитель? Ответ обоснуйте.

2. Укажите словами и манипуляционными знаками, какую специальную маркировку должна иметь тара для стеклянной посуды, инструментальных товаров, кондитерских изделий.

5) *Составить глоссарий по теме «Информация о товарах» и разместить на образовательном сайте.*

6) *Написать эссе по теме:*

1. Использование информации о товаре (маркировки) в повседневной жизни.

Рекомендуемая литература:

Основная литература

1. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров. – М.: Дашков и К, 2013

2. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник.- М.: Норма, 2008

3. Николаева М.А. Товарная экспертиза: учебник.- М.: Деловая литература, 2007

4. Вилкова С.А. Экспертиза потребительских товаров.- М.: Дашков и К, 2007

5. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. – М.: ИПК Издательство стандартов, 2004. – 26 с.

6. Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881 "О принятии технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (вместе с "ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки")

Дополнительная литература

1. Стееле Р. Срок годности пищевых продуктов. Расчет и испытания. – СПб.: ГИОРД, 2011
2. Мейес Т. Эффективное внедрение НАССР. Учимся на опыте других. – СПб.: ГИОРД, 2011
3. Зонова Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.Н. Зонова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова. - М.: Дашков и К, 2018. - 192 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
4. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров. - М.: Дашков и К, 2012. - 412 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
5. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров. - М.: Дашков и К, 2012. - 508 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

Раздел 8. Правовое регулирование товароведной деятельности

Тема 8.1: Правовое регулирование товароведной деятельности.

Цель: ознакомиться и научиться работать с законодательными документами в области защиты прав потребителей.

Задачи:

- изучить основные нормативные документы в области товароведной и экспертной деятельности;
- знать Государственные и общественные организации по защите прав потребителей.

Обучающийся должен знать:

- основные нормативные документы в соответствии с направлением и профилем подготовки;
- виды нормативных документов в товароведной и экспертной деятельности.

Обучающийся должен уметь:

- использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности.
- проводить оценку качества товаров на основании действующих нормативных документов;
- ориентироваться в нормативных и правовых документах, регулирующих профессиональную деятельность.

Обучающийся должен владеть:

- методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил;
- основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров, правилами подтверждения соответствия, принципами технического регулирования и стандартизации. Устанавливать соответствие качества и безопасности товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам.

Самостоятельная аудиторная работа обучающихся по теме:

1. Ответить на вопросы по теме занятия

1. Каким законодательством РФ закрепляются основы правового регулирования отношений в области защиты прав потребителей.
2. Какие федеральные органы исполнительной власти играют ведущую роль в проведении государственного контроля и надзора на потребительском рынке.
3. Государственная защита прав потребителей.

2. Практическая работа.

Практическая работа № 7. Правовое регулирование товароведной деятельности.

Цель работы: ознакомиться и научиться работать с законодательными документами в области защиты прав потребителей.

Методика проведения работы:

1. Ознакомиться со следующими статьями Гражданского кодекса РФ (часть 2):
 - Ст. 492. Договор розничной купли-продажи
 - Ст. 493. Форма договора розничной купли-продажи
 - Ст. 495. Предоставление покупателю информации о товаре
 - Ст. 502. Обмен товара
 - Ст. 503. Права покупателя в случае продажи ему товара ненадлежащего качества
 - Ст. 504. Возмещение разницы в цене при замене товара, уменьшении покупной цены и возврате товара ненадлежащего качества
 - Ст. 505. Ответственность продавца и исполнение обязательства в натуре.Результаты анализа занести в отчет в произвольной форме.
2. Ознакомиться с мерами гражданской, административной и уголовной ответственности за нарушение прав интеллектуальной собственности, а также за производство и реализацию фальсифицированных и некачественных товаров, пользуясь следующими законодательными документами:
 - Закон РФ от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
 - Гражданский кодекс РФ (часть 1 – ст. 138; часть 2 – ст. 469, 470, 474, 475, 483, часть 4 – ст. 1515, 1537);
 - Кодекс РФ об административных правонарушениях (ст. 14.4, 14.6, 14.7, 14.10, 19.19);
 - Уголовный кодекс РФ (ст. 146, 171, 180, 182, 200);
 - Таможенный кодекс РФ (гл. 38).Результаты работы оформите в табл. 14.2.

Меры ответственности, применяемые согласно

законодательным актам РФ

<i>№ п/п</i>	<i>Законодательный документ</i>	<i>Номер и название статьи</i>	<i>Действия, за которые предусмотрено наказание</i>	<i>Вид наказания</i>
1	2	3	4	5

Результаты работы должны быть представлены в виде записи в тетрадях.

Выводы: записываются по ходу работы, с ответами на поставленные в практической работе вопросы.

3. Решить ситуационные задачи

1) Алгоритм разбора задач

- внимательно прочитать содержание задачи
- изучить содержание нормативных документов
- установить соответствие фактических данных требованиям нормативных документов
- сделать выводы

2) **АЛГОРИТМ РЕШЕНИЯ СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ см. тему № 1.**

3) *Задачи для самостоятельного разбора на занятии*

1. Возможно, ли обменять товар при отсутствии чека (утерян), если при первой эксплуатации товара были выявлены дефекты? Какую ответственность несут продавцы при реализации дефектной продукции?

2. Гражданка Иванова С.В. купила зимние сапоги. Через 10 дней у левой полупары треснула подошва. К кому может обратиться покупатель для предъявления претензии? Какие требования может предъявить покупатель в претензии?

3. Купленные в магазине консервы (срок годности 6 мес.) хранились в течение 3 месяцев. Открыв их в день покупки, потребитель обнаружил, что консервы испортились. Какие права имеет потребитель в данной ситуации? Ответ обоснуйте. Дайте определение терминам срок реализации, срок годности.

4. При закупке хлебобулочных изделий покупатель потребовал от продавца документ о том, что товар пригоден к употреблению. Продавец показал только разрешение на право торговли. Прав ли продавец? Ответ обоснуйте.

5. При инвентаризации в магазине были обнаружены мясные консервы, срок годности которых истекает через 7 суток. Ваши действия как товароведа, в данной ситуации. Укажите отличия срока годности, хранения, реализации.

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся по теме:

Задания для самостоятельной внеаудиторной работы студентов по указанной теме:

1) *Ознакомиться с теоретическим материалом по теме занятия с использованием конспектов лекций и рекомендуемой учебной литературы.*

2) *Ответить на вопросы для самоконтроля*

1. Перечислить систему органов государственного контроля за качеством продукции и их полномочия.
2. Изучить и перечислить нормативные документы, устанавливающие требования к качеству продукции
3. К каким видам ответственности привлекают за реализацию и выпуск товаров ненадлежащего качества?

3) *Проверить свои знания с использованием тестового контроля*

1. В соответствии с ФЗ-2300-1 «О защите прав потребителей» гарантийный срок это:

1) период, в течение которого изготовитель (исполнитель) обязуется обеспечить потребителю возможность использования товара по назначению и нести ответственность за существенные недостатки

2) период, по истечении которого товар считается непригодным для пользования по назначению

3) период, в течение которого в случае обнаружения в товаре недостатка изготовитель (исполнитель) обязан удовлетворить требования потребителя.

2. В соответствии с ФЗ-2300-1 «О защите прав потребителей» срок годности устанавливается на следующие товары:

- 1) сложная бытовая техника
- 2) товары, предназначенные для длительного пользования
- 3) продукты питания

3. В соответствии с ФЗ-2300-1 «О защите прав потребителей» замена товара надлежащего качества осуществляется в срок:

- 1) 7 дней
- 2) 14 дней
- 3) 15 дней

4. В соответствии с ФЗ-2300-1 «О защите прав потребителей» замена товара ненадлежащего качества осуществляется в следующие сроки:

- 1) 7, 20, 30 дней
- 2) 10, 15 дней
- 3) 14, 15 дней

5. В соответствии с ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» не подлежат приемке и реализации, следующие пищевые продукты:

- 1) не соответствуют требованиям нормативных документов
- 2) не соответствуют указанной пищевой ценности продукта
- 3) без штрихового кода продукта

6. В соответствии с ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» к нормативным документам в сфере реализации товаров относятся следующие документы:

- 1) государственные стандарты, санитарные и ветеринарные правила и нормы
- 2) товарно-транспортные накладные и счета-фактуры
- 3) технические условия

7. В соответствии с Правилами продажи отдельных видов товаров фасованные пищевые продукты должны иметь следующую информацию:

- 1) наименование товара, вес, цена по счету-фактуре
- 2) наименование товара, цена за килограмм
- 3) наименование товара, вес, цена за кг, стоимость отвеса, дата фасования, срок годности и фамилия весовщика

8. Потребитель настаивает на покупке костюма, выставленного в качестве образца во внутренней витрине магазина. Действия продавца:

- 1) отказать в покупке
- 2) продать товар
- 3) решение зависит от администрации магазина

9. Потребитель настаивает на том, чтобы продавец колбасного отдела продовольственного магазина сделал порционную нарезку приобретенной полукопченой колбасы. Действия продавца:

- 1) отказать в нарезке товара
- 2) нарезать приобретенный товар
- 3) решение зависит от администрации магазина

10. Работнику торговли запрещается предпринимать следующие действия:

- 1) осматривать личные вещи покупателя, в том числе сумки и карманы покупателя
- 2) требовать от покупателя самостоятельно разменивать деньги
- 3) предлагать вместо сдачи денег товары, соответствующие по цене суммы сдачи
- 4) все перечисленные действия

Ответы:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	3	2	1	1	1	3	2	2	4

4) Решить ситуационные задачи:

1. С местного пивзавода 13.03 т. г. в магазин поступила партия бутылочного непастеризованного пива Жигулевское. 20.03 обнаружено наличие мути и хлопьевидного осадка в пиве. Установлено, что пиво хранилось при температуре + 7° С в затемненном помещении. Кто несет ответственность и каковы действия товароведа в данной ситуации?

2. В магазин обратилась с жалобой покупательница, которая приобрела карамель «Клубника со сливками», просила вернуть ей деньги. Директор магазина не удовлетворил просьбу покупателя. Краева обратилась в Отдел по защите прав потребителей. Результаты анализа – мятой карамели 3%, отклонение начинки 2%. Правильно ли отказал директор покупателю? Ответ обоснуйте. Дайте заключение о качестве карамели. Определите срок годности данной карамели.

3. В магазин поступило 5 лотков формового ржано-пшеничного простого хлеба по 26 штук в каждом. При приемке оказалось: форма правильная, поверхность не пригорелая, но имеются подрывы шириной 2 см, мякиш липкий, после легкого надавливания не принимает первоначальную форму. Дайте заключение о качестве хлеба. Каковы действия директора магазина в данной ситуации?

4. В магазин поступила партия газированного напитка «Буратино» в количестве 450 ящиков (в ящике по 20 бутылок). При приемке в выборке обнаружено 3 бутылки с осадком и 4 бутылки с мутью. Рассчитайте объем выборки напитка, приемочное и браковочные числа. Возможна ли реализация такого напитка?

5. На продовольственном складе хранились кондитерские товары: конфеты, карамель, шоколад, печенье и пряники. При проверке склада были сняты показания психрометра и установлены относительная влажность воздуха и температура помещения. Показания сухого термометра составили 20°С, влажного – 18,5°С. Можно ли при таких условиях хранить указанные товары? К чему это может привести?

6. К директору магазина «Хлеб» обратилась возмущенная покупательница и положила на стол директора разрезанную булку хлеба столового, в которой на срезе видны нити от мешковины. Что должен предпринять директор магазина?

7. Рассматривая банку с кофейным напитком, покупатель нечаянно уронил и разбил ее. Как в этом случае должен поступить продавец? Почему?

5) Составить глоссарий по теме «Правовое регулирование товароведной деятельности» и разместить на об-

разовательном сайте.

б) *Посетить торговые организации* (не менее 3 предприятий), рассмотреть уголок для покупателя и записать основные требования, предъявляемые к информации для покупателя и сделать сравнительный анализ.

7) *Вам, товароведу, необходимо разработать памятку потребителю «Правила поведения покупателя в магазине».*

Рекомендуемая литература:

Основная литература

1. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров. – М.: Дашков и К, 2013

2. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник. - М.: Норма, 2008

3. Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 № 55 «Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации».

4. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»

Дополнительная литература

1. Зюнова Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.Н. Зюнова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова. - М.: Дашков и К, 2018. - 192 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

2. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров. - М.: Дашков и К, 2012. - 412 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

3. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров. - М.: Дашков и К, 2012. - 508 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

Раздел 9. Основные понятия в области экспертизы товаров, принципы, виды, объекты и субъекты товарной экспертизы

Тема 9.1: Основные понятия в области экспертизы товаров, принципы, виды, объекты и субъекты товарной экспертизы.

Цель: Ознакомить со структурой экспертной деятельности, значением экспертизы для коммерческой деятельности. Добиться понимания важности темы.

Задачи:

- Изучить основные понятия в области экспертизы
- Изучить принципы экспертизы
- Изучить виды экспертизы
- Изучить объекты и субъекты экспертизы
- Изучить порядок проведения консультации экспертов

Обучающийся должен знать:

- основные нормативные документы в соответствии с направлением и профилем подготовки;
- принципы экспертизы;
- виды экспертизы;
- объекты и субъекты экспертизы;
- НД, регламентирующие требования, предъявляемые к субъектам;
- должностные обязанности эксперта;
- требования, предъявляемые к экспертам.

Обучающийся должен уметь:

- использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;
- ориентироваться в нормативных документах, регулирующих профессиональную деятельность.

Обучающийся должен владеть:

- процедурами проведения экспертиз;
- нормативной документацией в оценочной деятельности.

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся по теме:

Задания для самостоятельной внеаудиторной работы студентов по указанной теме:

1) *Ознакомиться с теоретическим материалом по теме занятия с использованием конспектов лекций и рекомендуемой учебной литературы.*

2) *Ответить на вопросы для самоконтроля*

- 1) Значение экспертизы для коммерческой деятельности
- 2) Какие основные требования предъявляются к экспертам?
- 3) Назовите специальные требования, предъявляемые к главному эксперту.
- 4) Укажите, какими личностными качествами должен обладать эксперт?
- 5) Каковы права и обязанности эксперта?
- 6) Перечень вопросов, по которым может быть проведена консультация экспертом

- 7) Главное отличие консультации от заключения эксперта
- 8) В какой форме может быть дана консультация?
- 9) Кто может выступать в качестве экспертов-консультантов?

3) Составить глоссарий по теме «Основные понятия в области экспертизы товаров, принципы, виды, объекты и субъекты товарной экспертизы» и разместить на образовательном сайте.

4) Экскурсия в Торгово-промышленную палату.

Рекомендуемая литература:

Основная литература

1. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров. – М.: Дашков и К, 2013
2. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник.- М.: Норма, 2008
3. Николаева М.А. Товарная экспертиза: учебник.- М.: Деловая литература, 2007
4. Вилкова С.А. Экспертиза потребительских товаров.- М.: Дашков и К, 2007

Дополнительная литература

1. Стееле Р. Срок годности пищевых продуктов. Расчет и испытания. – СПб.: ГИОРД, 2011
2. Мейес Т. Эффективное внедрение НАССР. Учимся на опыте других. – СПб.: ГИОРД, 2011
3. Зонова Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.Н. Зонова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова. - М.: Дашков и К, 2018. - 192 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
4. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров. - М.: Дашков и К, 2012. - 412 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
5. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров. - М.: Дашков и К, 2012. - 508 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

Раздел 10. Средства и методы товарной экспертизы

Тема 10.1: Средства и методы товарной экспертизы.

Цель: Ознакомить со средствами и методами товарной экспертизы.

Задачи:

- Изучить средства товарной экспертизы
- Изучить методы товарной экспертизы

Обучающийся должен знать:

- основные нормативные документы в соответствии с направлением и профилем подготовки;
- средства экспертизы;
- методы экспертизы.

Обучающийся должен уметь:

- использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;
- ориентироваться в нормативных документах, регулирующих профессиональную деятельность.

Обучающийся должен владеть:

- методами товарной экспертизы;
- нормативной документацией в оценочной деятельности.

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся по теме:

Задания для самостоятельной внеаудиторной работы студентов по указанной теме:

- 1) Ознакомиться с теоретическим материалом по теме занятия с использованием конспектов лекций и рекомендуемой учебной литературы.
- 2) Нарисуйте схему средств товарной экспертизы.
- 3) Нарисуйте схему методов товарной экспертизы.
- 4) Составить глоссарий по теме «Средства и методы товарной экспертизы» и разместить на образовательном сайте.
- 5) Подготовить раздаточный материал с применением Средств товарной экспертизы.

Рекомендуемая литература:

Основная литература

1. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров. – М.: Дашков и К, 2013
2. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник.- М.: Норма, 2008
3. Николаева М.А. Товарная экспертиза: учебник.- М.: Деловая литература, 2007
4. Вилкова С.А. Экспертиза потребительских товаров.- М.: Дашков и К, 2007

Дополнительная литература

1. Зонова Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.Н. Зонова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова. - М.: Дашков и К, 2018. - 192 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
2. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров. - М.: Дашков и К, 2012. - 412 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

Раздел 11. Правила и порядок производства экспертизы товаров и оформление результатов экспертизы в экспертной организации

Тема 11.1: Правила и порядок производства экспертизы товаров.

Цель: Закрепление теоретических знаний, овладение умениями экспертной оценки потребительских товаров, в условиях имитирующих профессиональную деятельность эксперта. Овладение практическими умениями документально оформлять результаты товароведной экспертизы.

Задачи:

- Изучить основные документы в области экспертизы
- Изучить порядок проведения экспертизы
- Изучить порядок оформления документов
- Обучить составлять экспертное заключение
- Рассмотреть типичные ошибки, возникающие при проведении экспертизы
- Изучить разделы акта экспертизы
- Обучить оформлять акт экспертизы и составлять заключение
- Обучить анализировать полученные данные

Обучающийся должен знать:

- основные нормативные документы в соответствии с направлением и профилем подготовки;
- порядок проведения экспертизы;
- основные виды документов, применяемых при экспертизе;
- основные этапы проведения экспертизы;
- порядок проведения экспертизы;
- порядок оформления документов;
- порядок составления экспертного заключения;
- правовой статус заключения эксперта;
- типичные ошибки, возникающие при проведении экспертизы;
- порядок оформления и обработки результатов экспертизы.

Обучающийся должен уметь:

- использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;
- работать с сопроводительными документами;
- оформлять заявки на проведение экспертизы;
- составлять заключение и оформлять акт экспертизы;
- анализировать полученные данные;
- ориентироваться в нормативных документах, регулирующих профессиональную деятельность.

Обучающийся должен владеть:

- методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил;
- методами и средствами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации;
- основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров, правилами подтверждения соответствия, принципами технического регулирования и стандартизации. Устанавливать соответствие качества и безопасности товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам;
- процедурами проведения экспертиз;
- нормативной документацией в оценочной деятельности.

Самостоятельная аудиторная работа обучающихся по теме:

1. Ответить на вопросы по теме занятия

- 1) Назовите основные этапы организации проведения товарной экспертизы
- 2) Какие документы необходимы для назначения товарной экспертизы
- 3) Укажите важнейшие операции основного этапа проведения товарной экспертизы
- 4) Как оформляется заключительный этап проведения товарной экспертизы
- 5) Назовите типичные ошибки при проведении экспертизы.

2. Практическая работа.

Практическая работа № 8. Правила и порядок производства экспертизы товаров.

Цель работы: Закрепление теоретических знаний, овладение умениями экспертной оценки потребительских товаров, в условиях имитирующих профессиональную деятельность эксперта. Овладение практическими умениями документально оформлять результаты товароведной экспертизы.

Методика проведения работы:

1. Оформить заявку и наряд на проведение экспертизы.
2. Провести экспертную оценку товарных партий.
3. Сопоставить результаты экспертной оценки.
4. Составить предварительное заключение.
5. Организовать взаимную проверку правильности заполнения заявок и нарядов.
6. Оформить акт экспертизы.
7. Провести контроль правильности заполнения актов.
8. Обсуждение полученных результатов.

• **1. Провести экспертизу плодоовощных товаров**

Ситуация 1. В экспертную организацию Торгово-промышленной палаты (ТПП) поступила заявка от оптовой плодоовощной базы ООО «Москворецкое» на проведение товароведной экспертизы товарных партий картофеля, моркови, яблок, томатов и дынь при приемке от поставщика. К заявке были приложены качественные удостоверения на конкретные товарные партии. (Приложение 1)

Руководство экспертной организации, рассмотрев заявку, приняло решение о направлении группы экспертов в ООО, причем каждому наименованию продукции была сформирована группа экспертов из пяти человек.

Пояснение: каждый эксперт в группе должен проводить товароведную экспертизу с одной товарной партией, но после получения конечных результатов оценки происходит открытое обсуждение результатов в группе и совместное принятие решений, представляемых в виде экспертного заключения. Преподаватель выступает в роли руководителя экспертной организации, дает задания экспертам, подписывает наряды.

Ситуация 2. После окончания сроков хранения руководство ООО «Москворецкое» обратилось в экспертную организацию о проведении экспертизы тех же товарных партий вновь, указав в заявке о необходимости выявления причин возникновения количественных и качественных потерь. Согласие руководства экспертной организации было получено, и эксперты были направлены в ООО.

Пояснение: каждый эксперт в группе должен проводить экспертную оценку одних и тех же товарных партий. Обсуждение результатов оценки аналогично ситуации 1.

• **ЗАДАНИЯ К СИТУАЦИИ 1**

Задание 1.1. Оформите заявку и наряд на проведение экспертизы товарной партии, с которой Вы будете работать на деловой игре. Заявка составляется в произвольной форме. Все необходимые данные приведены в качественном удостоверении.

Задание 1.2. Проведите экспертную оценку товарных партий при приемке от поставщика.

Этапы выполнения задания.

На основании исходных данных, приведенных в приложении 2, рассчитайте:

- Количество мест в выборке;
- Количество точечных проб;
- Массу объединенной пробы;
- Рассчитайте процентное содержание дефектной продукции по каждому дефекту отдельно;
- Определите градации качества (стандарт, не стандарт, отход) с учетом видов дефектов и допускаемых отклонений.

Результаты запишите в виде таблице 1

Таблица 1

Данные экспертной оценки (наименование продукции и № товарной партии) при приемочной экспертизе

Показатели	Результаты разбраковки объединенной пробы		Нормы допусков по ГОСТу, %	% сверх допусков – не стандарт	Не допускаемые дефекты - отход
	кг	%			
1	2	3	4	5	6
Итого			н/ст	отход	

Стандартная продукция, %= 100 - % не стандартной продукции - % отхода.

Примечание: в графы 1 и 2 заносят показатели и их значения по определенному виду продукции и товарной партии, согласно заданию и приложению 2.

Задание 1.3. Сопоставьте результаты экспертной оценки, устанавливающей фактическое качество товарной партии, с данными, указанными в качественном удостоверении (см. приложение 1). Результаты оформите в виде таблицы 2.

Таблица 2

Результаты экспертизы (наименование продукции и № товарной партии) при приемке и после хранения

Градации качества, %	Качественное удостоверение	Результаты экспертной оценки	
		При приемке	После хранения
Стандарт			
Не стандарт			
Отход			

Укажите возможные причины возникновения дефектов товаров, выявленных при разбраковке объединенной пробы, с учетом данных, указанных в качественном удостоверении (сроков транспортирования, уборки, отправки).

Задание 1.4. Составьте предварительное заключение по результатам экспертной оценки, в котором укажите фактическое и документальное качество; установите: были ли основания для проведения экспертизы товаров; укажите эти основания; возможны ли претензии со стороны заказчика экспертизы или поставщика? Есть ли основания для проведения повторной экспертизы?

• **ЗАДАНИЯ К СИТУАЦИИ 2**

Задание 2.1. Укажите, есть ли основания для проведения повторной экспертизы плодоовощных товаров после хранения. Если нет, то к какому виду должна быть отнесена эта экспертиза. Какие документы должен представить заказчик? Какие из этих документов служат основанием для допуска эксперта к проведению экспертизы. Какие специа-

листы могут выступать представителями заказчика.

Задание 2.2. Проведите экспертную оценку товарных партий плодоовощной продукции после хранения, используя результаты разбраковки объединенных проб, приведенных в приложении 3

Этапы выполнения задания.

Проверить достаточность массы объединенной пробы. Если проба недостаточна, то процентное содержание дефектной продукции рассчитать с учетом минимально допустимой и недостаточной пробы.

Рассчитать процентное содержание каждой фракции дефектной продукции.

Установить процентное содержание стандартной, не стандартной продукции и отходов в соответствии с требованиями стандартов и с учетом допускаемых отклонений, регламентируемых в этих стандартах.

Результаты оформите в виде таблицы 3, показатели и их значения берутся из приложения 3.

Таблица 3

Данные экспертной оценки (наименование продукции и № товарной партии) при экспертизе после хранения

Показатели	Результаты разбраковки объединенной пробы		Нормы допусков по ГОСТу, %	% сверх допусков – не стандарт	Не допускаемые дефекты – отход
	кг	%			
1	2	3	4	5	6

Итого

н/ст отход

Пояснения: Учтите, что к не стандартной плодоовощной продукции относится дефектная продукция сверх установленных норм допусков. Допускаемые отклонения относятся к стандартной продукции.

Стандартная продукция, %= 100 - % не стандартной продукции - % отхода.

Задание 2.3. Сопоставить результаты экспертной оценки товарной партии при приемке от поставщика и после хранения. Результаты экспертизы занесите в таблицу 2. Выявить причины возникновения дефектов продукции в процессе хранения.

Задание 2.4. Обсудить полученные результаты экспертной оценки в группе и составить предварительное заключение.

2. Организуйте взаимную проверку правильности заполнения заявок и нарядов внутри команды. При этом каждый проверяющий студент выступит в роли старшего эксперта, а преподаватель – в роли руководителя экспертной организации, проверяя правильность работы всех экспертов.

В тетради сделайте запись о регистрации заявки и наряда. Предложите наиболее рациональную форму журнала регистрации заявок и нарядов.

3. Оформите в виде акта окончательные результаты экспертизы, полученные в деловой игре. Окончательными следует считать результаты экспертизы после группового обсуждения.

4. Проведите взаимный контроль правильности заполнения актов экспертизы. При этом обратите внимание на совпадение информационных данных, дублируемых разными документами (заявкой, нарядом, заключением). Особое внимание должно быть обращено на заключение эксперта.

Учтите, что член команды осуществляющий взаимоконтроль выступает в роли старшего эксперта, проверяемый – экспертом, а остальные члены команды – представителями заказчика. Недостающая информация может быть взята условно. Состояние упаковки и маркировки, если в деловой игре не приведены особые условия, отмечается как соответствующее установленным требованиям и указывается вид упаковки.

5. Обсудите полученные результаты внутри команды и подготовьтесь к выступлению при групповом обсуждении результатов.

Примерная схема выступления.

- Наименование товара;
 - Вид упаковки, в которой поступил или хранился товар;
 - Размер объединенной (средней) пробы и количество точечных проб;
 - Обнаруженные виды дефектов;
 - Результаты приемочной экспертизы и экспертизы после хранения товаров (% станд., не станд. и отхода);
 - Правильность заполнения документов;
- Заключение эксперта по результатам экспертной оценки.

Результаты работы должны быть представлены в виде таблиц, записи в тетрадях.

Выводы: записываются по ходу работы, с ответами на поставленные в практической работе вопросы.

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся по теме:

Задания для самостоятельной внеаудиторной работы студентов по указанной теме:

1) Ознакомиться с теоретическим материалом по теме занятия с использованием конспектов лекций и рекомендуемой учебной литературы.

2) Ответить на вопросы для самоконтроля

1. Перечислить общие и отличительные признаки разных видов оценочной деятельности.
2. Привести общую классификацию товарной экспертизы.
3. Укажите особенности досудебных и судебных экспертиз и их отличие от несудебных экспертиз.

3) Проверить свои знания с использованием тестового контроля

1. Оценкой потребительских свойств товаров занимается:

- 1) товароведная экспертиза
- 2) санитарно-эпидемиологическая
- 3) ветеринарная
- 4) экологическая

2. Для выявления недостающей информации о товаре, с целью принятия окончательного решения проводят экспертизу:

- 1) первичную
- 2) повторную
- 3) дополнительную
- 4) контрольную

3. Оценкой товаров для выявления причин возникновения дефектов занимается экспертиза:

- 1) потребительская
- 2) консультационная
- 3) страховая
- 4) контрольная

4. Перечислите принципы экспертизы (выбрать несколько вариантов ответа):

- 1) Безопасность товаров
- 2) компетентность
- 3) личные качества
- 4) независимость
- 5) объективность
- 6) опыт работы
- 7) ответственность
- 8) прогнозирование
- 9) системный подход
- 10) эффективность

5. Какой вид экспертизы осуществляется новым составом экспертов, в который могут включаться и эксперты, проводившие первичную экспертизу, если нет возражений заинтересованных сторон?

- 1) дополнительная
- 2) комплексная
- 3) контрольная
- 4) первичная
- 5) повторная

6. Что такое контрактная экспертиза?

- 1) оценка товаров для таможенных целей
- 2) оценка количества, качества и ориентировочной стоимости товаров, передаваемого под залог, с учетом качества, сезонности, срока службы
- 3) оценка выполнения условий контракта

7. Дайте определение понятия товарная экспертиза.

- 1) исследование специалистом-экспертом каких-либо вопросов, решение которых требует специальных познаний в областях науки, техники, торговли
- 2) оценка экспертом основополагающих характеристик товаров, а также их изменений в процессе товародвижения для принятия решений, выдачи независимых и компетентных заключений или рекомендаций, служащих конечным результатом и определяемых целью экспертизы
- 3) деятельность специалиста, обладающего компетентностью, независимостью и уполномоченный для проведения экспертных оценок и принятия решения на их основании

8. Определите сущность принципа экспертизы «компетентность».

- 1) глубокое знание товаров, их химических, физических и физико-химических свойств, процессов, влияющих на них
- 2) состояние, при котором риск или ущерб ограничен допустимым уровнем
- 3) заключается в предупреждении и/или устранении субъективизма при проведении экспертных оценок
- 4) эксперт должен заранее предвидеть результаты своей оценки, планировать потребительские предпочтения на новые виды товаров
- 5) обобщение, группирование и приведение в определенную систему данных, необходимых для проведения экспертизы

9. Что такое комплексная экспертиза?

- 1) оценка, осуществляемая несколькими экспертами компетентными в определенной области
- 2) оценка, осуществляемая несколькими экспертами-специалистами, компетентными в различных областях знаний
- 3) оценка, осуществляемая одним экспертом по одному или нескольким вопросам в пределах его компетентности

10. Дайте определение понятия эксперт.

- 1) исследование специалистом-экспертом каких-либо вопросов, решение которых требует специальных познаний в областях науки, техники, торговли
- 2) оценка экспертом основополагающих характеристик товара, а также их изменений в процессе товародвижения для принятия решений, выдачи независимых и компетентных заключений или рекомендаций, служащих конечным результатом и определяемых целью экспертизы
- 3) совокупность операций по выбору комплекса или единичных характеристик потребительских товаров или других объектов, определению их действительных значений и подтверждения экспертами соответствия установленным требованиям и/или товарной информации
- 4) специалист, обладающий компетентностью, независимостью и уполномоченный для проведения экспертных оценок и принятия решения на их основании

11. Укажите цель экспертизы

- 1) обеспечение правильного выбора свойств, показателей ассортимента и качества с учетом конкретных вопросов, поставленных заказчиком экспертизы
- 2) выявление соответствия действительных значений показателей установленным требованиям
- 3) определение предполагаемых значений показателей качества и/или коэффициентов их весомости
- 4) проведение количественных и порядковых оценок основополагающих характеристик товара, а также процессов, которые влияют на них, но зачастую не поддаются непосредственному измерению и основываются на суждениях специалистов-экспертов

12. Дайте определение принципа экспертизы «независимость»

- 1) глубокое знание товаров, их химических, физических и физико-химических свойств, процессов, влияющих на них
- 2) заключается в предупреждении и/или устранении субъективизма при проведении экспертных оценок
- 3) эксперт должен заранее предвидеть результаты своей оценки, планировать потребительские предпочтения на новые виды товаров
- 4) эксперт должен быть независимым от любых заинтересованных в результатах экспертизы сторон
- 5) обобщение, группирование и приведение в определенную систему данных, необходимых для проведения экспертизы

13. Оценка растительной продукции для подтверждения ее карантинной безопасности:

- 1) санитарно-эпидемиологическая экспертиза
- 2) ветеринарная экспертиза
- 3) фитосанитарная экспертиза
- 4) медицинская экспертиза

14. Срок действия санитарно-эпидемиологического заключения

- 1) 1 год
- 2) 2 года
- 3) 3 года
- 4) 4 года
- 5) 5 лет

15. Чем заканчивается ветеринарная экспертиза

- 1) выдачей ветеринарного свидетельства
- 2) клеймением мяса
- 3) выдачей ветеринарного свидетельства и клеймением мяса
- 4) выдачей сертификата соответствия

16. Оценкой потребительских свойств товаров занимается:

- 1) товароведная экспертиза
- 2) санитарно-эпидемиологическая
- 3) ветеринарная
- 4) экологическая

17. Цель ветеринарно-санитарной экспертизы

- 1) обеспечение безопасности потребителей путем предотвращения инфицирования их болезнями, общими для человека и животных
- 2) предотвращение распространения сельскохозяйственных вредителей, относимых к карантинным
- 3) обеспечение безопасности товаров при производстве и хранении

18. Чем заканчивается фитосанитарная экспертиза?

- 1) выдачей ветеринарного свидетельства
- 2) выдачей сертификата соответствия
- 3) выдачей фитосанитарного сертификата
- 4) выдачей санитарно-эпидемиологического заключения

19. Какое клеймо наносится на мясо, допущенное к реализации?

- 1) овальной формы синего цвета
- 2) прямоугольной формы фиолетового цвета
- 3) овальной формы фиолетового цвета
- 4) круглой формы фиолетового цвета

20. Что обозначает последние 2 цифры на клейме 30-11-02

- 1) № учреждения, организации, проводившее оценку мяса
- 2) порядковый номер республики
- 3) № района, города

21. Форма № 1 – это

- 1) ветеринарная справка
- 2) ветеринарное свидетельство
- 3) ветеринарный сертификат

22. Нормативная база ветеринарно-санитарной экспертизы

- 1) Закон РФ «О защите прав потребителей»
- 2) Закон РФ «О ветеринарии»
- 3) Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

23. Парфюмерно-косметические товары подлежат:

- 1) ветеринарно-санитарной экспертизе
- 2) медицинской экспертизе
- 3) санитарно-эпидемиологической экспертизе
- 4) фитосанитарной экспертизе

24. Что относится к гигиеническим характеристикам продукции

- 1) влажность
- 2) массовая доля жира
- 3) микотоксины

25. Срок действия санитарно-эпидемиологического заключения на опытную партию продукции

- 1) 1 год
- 2) два года
- 3) три года
- 4) 5 лет
- 5) правильного ответа нет

26. Какая экспертиза проводится по заявкам контролирующих органов или в порядке арбитража, и подвергается экспертизе качество продуктов, которые с гигиенической точки зрения вызывают сомнения, есть подозрения пищевых отравлений

- 1) плановая
- 2) внеплановая
- 3) повторная
- 4) контрольная
- 5) правильного ответа нет

27. Технологическая экспертиза – это:

- 1) Оценка растительной продукции для подтверждения ее карантинной безопасности
- 2) оценка экспертом соответствия процессов производства, хранения, транспортирования и реализации товаров установленным гигиеническим требованиям
- 3) обследование персонала для выявления заболеваний, которые через продукты могут передаваться потребителям контактным путем

28. Медицинская экспертиза – это:

- 1) Оценка растительной продукции для подтверждения ее карантинной безопасности
- 2) оценка экспертом соответствия процессов производства, хранения, транспортирования и реализации товаров установленным гигиеническим требованиям
- 3) обследование персонала для выявления заболеваний, которые через продукты могут передаваться потребителям контактным путем
- 4) обеспечение безопасности товаров при производстве и хранении

29. Товароведная экспертиза проводится в следующих случаях (выбрать несколько вариантов ответов):

- 1) при разногласиях между получателем и поставщиком
- 2) при неявке представителя поставщика
- 3) при потере первоначального качества товаров

30. Кто заполняет заявку на проведение экспертизы

- 1) эксперт бюро товарных экспертиз
- 2) получатель продукции
- 3) поставщик

31. В какие сроки дается отказ на проведение экспертизы по скоропортящимся товарам

- 1) в течение 4 часов
- 2) в течение 24 часов
- 3) в течение 3 дней

32. Документ, дающий право определенному специалисту произвести осмотр продукции и дать свое заключение о качестве, количестве, комплектности

- 1) наряд
- 2) заявка
- 3) заказ

33. Сколько этапов предусматривает товароведная экспертиза?

- 1) 1
- 2) 2
- 3) 3
- 4) 4
- 5) 5

34. С каких моментов начинается 1 этап экспертизы?

- 1) с проверки документов
- 2) с проверки рабочего места
- 3) с заполнения акта экспертизы

35. Сколько экземпляров акта экспертизы оформляется на импортную продукцию

- 1) 2
- 2) 3
- 3) 4
- 4) 5
- 5) 6

36. В течение скольких дней высылаются экземпляры акта заказчику?

- 1) на следующий день
- 2) 2
- 3) 3
- 4) 4
- 5) 5

Ответы:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	3	2	1,2,4,5,9,10	5	3	2	1	2	4
1	1	1	14	1	1	1	1	19	2
1	2	3	5	6	7	8	8	0	0
4	4	3	5	3	1	1	3	3	1
2	2	2	24	2	2	2	2	29	3
1	2	3	5	6	7	8	8	0	0
2	2	3	3	1	2	2	3	1,2,3	2
3	3	3	34	3	3				
1	2	3	5	6					
2	1	3	1	5	5				

4) Решить ситуационные задачи:

1. Сформулируйте вопросы, которые могут быть заданы для проведения экспертизы в следующих ситуациях:

1). Гражданин Иванов И.И. приобрел в магазине «Все для Вас» ботинки мужские 41 размера из натуральной кожи на резиновой подошве. Через 3 дня Иванов И.И. обратился в магазин с просьбой вернуть деньги за приобретенный товар.

2). Покупательница написала претензию в торговый отдел по поводу приобретенного 10 дней назад электроутюга. В претензии отметила низкое качество утюга: обнаружены следы коррозии на подошве, не работает терморегулятор.

3). Гражданин Петров С.П. приобрел в магазине «Обувь» сапоги резиновые. В течение гарантийного срока обнаружился дефект.

На экспертизу могут быть вынесены следующие вопросы:

- установить наличие и причину образования дефекта;
- оценить качество по дефектам внешнего вида;
- определить соответствие качества товара требованиям нормативной документации;
- установить процент потери качества из-за наличия дефектов;
- определить процент уценки;
- определить качество товара на основании результатов лабораторных исследований и др.

2. На экспертизу представлена выборка упаковочных единиц зубной пасты в пластмассовых тубах с целью определения возможности продления срока годности. Назовите объект, субъект, методы и критерии экспертизы.

5) Составить глоссарий по теме «Экспертиза товаров» и разместить на образовательном сайте.

Рекомендуемая литература:

Основная литература

1. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров. – М.: Дашков и К, 2013

2. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник.- М.: Норма, 2008

3. Николаева М.А. Товарная экспертиза: учебник.- М.: Деловая литература, 2007

4. Вилкова С.А. Экспертиза потребительских товаров.- М.: Дашков и К, 2007

Дополнительная литература

1. Стееле Р. Срок годности пищевых продуктов. Расчет и испытания. – СПб.: ГИОРД, 2011

2. Мейес Т. Эффективное внедрение НАССР. Учимся на опыте других. – СПб.: ГИОРД, 2011

3. Зонова Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.Н. Зонова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова. - М.: Дашков и К, 2018. - 192 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

4. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров. - М.: Дашков и К, 2012. - 412 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

5. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров. - М.: Дашков и К, 2012. - 508 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Кировский государственный медицинский университет»
Министерства здравоохранения Российской Федерации

Кафедра менеджмента и товароведения

Приложение Б к рабочей программе дисциплины

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

**для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся
по дисциплине**

«Теоретические основы товароведения и экспертизы»

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) ОПОП - «Товароведение и экспертиза в области функциональных, специализированных продуктов питания, пищевых и биологически активных добавок»

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Номер/индекс компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения			Разделы дисциплины, при освоении которых формируется компетенция	Номер семестра, в котором формируется компетенция
		Знать	Уметь	Владеть		
1	2	3	4	5	6	7
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	3.2 Цели и задачи получения образования по выбранному направлению подготовки. Роль самоорганизации и самообразования для достижения поставленной цели.	У.2 Работать с учебной и научной литературой. Планировать самостоятельную работу. Подбирать литературу по исследуемому вопросу.	В.2 Навыками самостоятельного приобретения новых знаний, а также навыками передачи знаний, связанных с использованием математики и физики в товароведных и экспертных исследованиях.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11	2,3 семестры
ОПК-1	осознанием социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации	3.1 Профессиональные функции в соответствии с направлением и профилем подготовки, социальную значимость своей будущей профессии	У.1 Формулировать задачи и цели современного товароведения, критически оценивать уровень своей квалификации и необходимость ее повышения	В.1 Навыками саморазвития и методами повышения квалификации	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11	2,3 семестры
ОПК-3	умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности	3.1 Основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки	У.1 Использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности	В.1 Методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11	2,3 семестры
ОПК-5	способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации технологического процесса и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров	3.1 Основные положения и методы математических и естественнонаучных дисциплин в объеме, необходимом для профессиональной деятельности.	У.1 Использовать математические и естественнонаучные методы для решения проблем товароведной и оценочной деятельности.	В.1 Методами и средствами естественнонаучных дисциплин для оценки потребительских свойств товаров.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11	2,3 семестры
		3.2 Научные основы физических, химических, физико-химических и биологических методов для инструментальной оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров.	У.2 Использовать физические, химические, физико-химические и биологические методы как инструмент в профессиональной деятельности.	В.2 Методологией оценки качества товаров физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11	2,3 семестры
ПК-6	навыками управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью	3.1 Объекты товароведной деятельности, основные характеристики товаров (количественные, качественные, ассортиментные и стоимостные). Этапы жизненного цикла товаров.	У.1 Определять и анализировать основные характеристики товаров.	В.1 Навыками управления основными характеристиками товаров на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных	3, 4, 5, 6, 7, 9, 11	2,3 семестры

	оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов			товарных запасов		
ПК-8	знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	3.1 Ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие качество. Номенклатуру потребительских свойств и показателей качества и безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров.	У.1 Определять показатели ассортимента и качества товаров.	В.1 Методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами формирования и сохранения качества товаров.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11	2,3 семестры
ПК-9	знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	3.1 Основные методы идентификации товаров и способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации. Методы оценки качества и безопасности товаров.	У.1 Использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции.	В.1 Методологией идентификации и выявления фальсификации товаров с помощью современных физических, химических, физико-химических и биологических методов исследования. Правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения.	1, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	2,3 семестры
		3.2 Виды, причины возникновения товарных потерь и порядок их списания.	У.2 Определять объемы и причины возникновения товарных потерь и осуществлять их документальное оформление.	В.2 Методами определения товарных потерь, способами и средствами сокращения и предупреждения товарных потерь	1, 4, 5, 6, 8	2,3 семестры
ПК-11	умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	3.1 Нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации.	У.1 Оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации.	В.1 Методами и средствами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации.	2, 6, 7, 8, 10, 11	2,3 семестры
ПК-12	системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности	3.1 Виды экспертиз товаров и их компетенции. Правила и порядок проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности.	У.1 Организовывать и проводить товарную экспертизу, подтверждение соответствия и другие виды оценочной деятельности.	В.1 Методологию и процедуру проведения товарной экспертизы, подтверждение соответствия и других видов оценочной деятельности.	4, 6, 9, 10, 11	2,3 семестры

ПК-13	умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	3.2 Принципы стандартизации и метрологического обеспечения оценки качества товаров и торгового процесса.	У.2 Применять принципы стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия в профессиональной деятельности.	В.2 Основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров, правилами подтверждения соответствия, принципами технического регулирования и стандартизации. Устанавливать соответствие качества и безопасности товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам.	4, 5, 9, 10, 11	2,3 семестры
ПК-14	способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продаж согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь	3.1 Требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования товаров.	У.1 Осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров	В.1 Методами контроля за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров	2, 4, 5, 7, 10, 11	2,3 семестры

2. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Показатели оценивания	Критерии и шкалы оценивания				Оценочное средство	
	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично	для текущего контроля	для промежуточной аттестации
ОК-7						
Знать	Не знает цели и задачи получения образования по выбранному направлению. Роль самоорганизации и самообразования для достижения поставленной цели	Не в полном объеме знает цели и задачи получения образования по выбранному направлению подготовки. Роль самоорганизации и самообразования для достижения поставленной цели	Знает основные цели и задачи получения образования по выбранному направлению подготовки. Роль самоорганизации и самообразования для достижения поставленной цели	Знает цели и задачи получения образования по выбранному направлению подготовки. Роль самоорганизации и самообразования для достижения поставленной цели	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат, эссе	тест, собеседование, решение ситуационных задач
Уметь	Не умеет работать с учебной и научной литературой	Частично освоено умение работать с учебной и науч-	Правильно использует учебную и научную лите-	Самостоятельно использует учебную и научную ли-	устный опрос, контрольная работа,	тест, собеседование, решение

	рой. Планировать самостоятельную работу. Подбирать литературу по исследуемому вопросу	ной литературой. Планировать самостоятельную работу. Подбирать литературу по исследуемому вопросу	ратуру. Планирует самостоятельную работу. Допускает ошибки при подборе литературу по исследуемому вопросу	тературу. Планирует самостоятельную работу. Подбирает литературу по исследуемому вопросу	практическая работа, реферат, эссе	ситуационных задач
Владеть	Не владеет навыками самостоятельного приобретения новых знаний, а также навыками передачи знаний, связанных с использованием математики и физики в товароведных и экспертных исследованиях	Не полностью владеет навыками самостоятельного приобретения новых знаний, а также навыками передачи знаний, связанных с использованием математики и физики в товароведных и экспертных исследованиях	Способен использовать навыки самостоятельного приобретения новых знаний, а также навыки передачи знаний, связанные с использованием математики и физики в товароведных и экспертных исследованиях	Владеет навыками самостоятельного приобретения новых знаний, а также навыками передачи знаний, связанных с использованием математики и физики в товароведных и экспертных исследованиях	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат, эссе	тест, собеседование, решение ситуационных задач
ОПК-1						
Знать	Фрагментарные знания профессиональных функций в соответствии с направлением и профилем подготовки, социальной значимости своей будущей профессии	Общие, но не структурированные знания профессиональных функций в соответствии с направлением и профилем подготовки, социальной значимости своей будущей профессии	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания профессиональных функций в соответствии с направлением и профилем подготовки, социальной значимости своей будущей профессии	Сформированные систематические знания профессиональных функций в соответствии с направлением и профилем подготовки, социальной значимости своей будущей профессии	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат, эссе	тест, собеседование, решение ситуационных задач
Уметь	Частично освоенное умение формулировать задачи и цели современного товароведения, критически оценивать уровень своей квалификации и необходимость ее повышения	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение формулировать задачи и цели современного товароведения, критически оценивать уровень своей квалификации и необходимость ее повышения	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение формулировать задачи и цели современного товароведения, критически оценивать уровень своей квалификации и необходимость ее повышения	Сформированное умение формулировать задачи и цели современного товароведения, критически оценивать уровень своей квалификации и необходимость ее повышения	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат, эссе	тест, собеседование, решение ситуационных задач
Владеть	Фрагментарное применение навыков саморазвития и методами повышения квалификации	В целом успешное, но не систематическое применение навыков саморазвития и методами повышения квалификации	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение навыков саморазвития и методами повышения квалификации	Успешное и систематическое применение навыков саморазвития и методами повышения квалификации	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, эссе	тест, собеседование, решение ситуационных задач
ОПК-3						
Знать	Фрагментарные знания основных нормативных и правовых документов в соответствии с направлением и профилем подготовки	Общие, но не структурированные знания основных нормативных и правовых документов в соответствии с направлением и профилем подготовки	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания основных нормативных и правовых документов в соответствии с направлением и профилем подготовки	Сформированные систематические знания основных нормативных и правовых документов в соответствии с направлением и профилем подготовки	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач

Уметь	Частично освоенное умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности	Сформированное умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач
Владеть	Фрагментарное применение навыков методологии поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил	В целом успешное, но не систематическое применение навыков методологии поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение навыков методологии поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил	Успешное и систематическое применение навыков методологии поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач
ОПК-5 (1)						
Знать	Фрагментарные знания основных положений и методов математических и естественнонаучных дисциплин в объеме, необходимом для профессиональной деятельности	Общие, но не структурированные знания основных положений и методов математических и естественнонаучных дисциплин в объеме, необходимом для профессиональной деятельности	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания основных положений и методов математических и естественнонаучных дисциплин в объеме, необходимом для профессиональной деятельности	Сформированные систематические знания основных положений и методов математических и естественнонаучных дисциплин в объеме, необходимом для профессиональной деятельности	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач
Уметь	Частично освоенное умение использовать математические и естественнонаучные методы для решения проблем товароведной и оценочной деятельности	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение использовать математические и естественнонаучные методы для решения проблем товароведной и оценочной деятельности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать математические и естественнонаучные методы для решения проблем товароведной и оценочной деятельности	Сформированное умение использовать математические и естественнонаучные методы для решения проблем товароведной и оценочной деятельности	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач
Владеть	Фрагментарное применение методов и средств естественнонаучных дисциплин для оценки потребительских свойств товаров	В целом успешное, но не систематическое применение методов и средств естественнонаучных дисциплин для оценки потребительских свойств товаров	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение методов и средств естественнонаучных дисциплин для оценки потребительских свойств товаров	Успешное и систематическое применение методов и средств естественнонаучных дисциплин для оценки потребительских свойств товаров	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач
ОПК-5 (2)						
Знать	Фрагментарные знания научных основ физических, химических, физико-химических и биологических методов для инструментальной оценки показателей качества и без-	Общие, но не структурированные знания научных основ физических, химических, физико-химических и биологических методов для инструментальной оценки пока-	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания научных основ физических, химических, физико-химических и биологических методов для инструментальной	Сформированные систематические знания научных основ физических, химических, физико-химических и биологических методов для инстру-	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач

	опасности потребительских товаров	зателей качества и безопасности потребительских товаров	оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров	зателей качества и безопасности потребительских товаров		
Уметь	Частично освоенное умение использовать физические, химические, физико-химические и биологические методы как инструмент в профессиональной деятельности	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение использовать физические, химические, физико-химические и биологические методы как инструмент в профессиональной деятельности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать физические, химические, физико-химические и биологические методы как инструмент в профессиональной деятельности	Сформированное умение использовать физические, химические, физико-химические и биологические методы как инструмент в профессиональной деятельности	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач
Владеть	Фрагментарное применение навыков методологией оценки качества товаров физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа	В целом успешное, но не систематическое применение навыков методологией оценки качества товаров физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение навыков методологией оценки качества товаров физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа	Успешное и систематическое применение навыков методологией оценки качества товаров физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач
ПК-6						
Знать	Фрагментарные знания объектов товароведной деятельности, основных характеристик товаров (количественные, качественные, ассортиментные и стоимостные). Этапы жизненного цикла товаров	Общие, но не структурированные знания объектов товароведной деятельности, основных характеристик товаров (количественные, качественные, ассортиментные). Этапы жизненного цикла товаров	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания объектов товароведной деятельности, основных характеристик товаров (количественные, качественные, ассортиментные и стоимостные). Этапы жизненного цикла товаров	Сформированные систематические знания объектов товароведной деятельности, основных характеристик товаров (количественные, качественные, ассортиментные и стоимостные). Этапы жизненного цикла товаров	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач
Уметь	Частично освоенное умение определять и анализировать основные характеристики товаров	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение определять и анализировать основные характеристики товаров	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение определять и анализировать основные характеристики товаров	Сформированное умение определять и анализировать основные характеристики товаров	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач
Владеть	Фрагментарное применение навыков управления основными характеристиками товаров на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов	В целом успешное, но не систематическое применение навыков управления основными характеристиками товаров на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение навыков управления основными характеристиками товаров на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов	Успешное и систематическое применение навыков управления основными характеристиками товаров на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач

ПК-8						
Знать	Фрагментарные знания ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих качество. Номенклатуру потребительских свойств и показателей качества и безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров	Общие, но не структурированные знания ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих качество. Номенклатуру потребительских свойств и показателей качества и безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих качество. Номенклатуру потребительских свойств и показателей качества и безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров	Сформированные систематические знания ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих качество. Номенклатуру потребительских свойств и показателей качества и безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат, эссе	тест, собеседование, решение ситуационных задач
Уметь	Частично освоенное умение определять показатели ассортимента и качества товаров	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение определять показатели ассортимента и качества товаров	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение определять показатели ассортимента и качества товаров	Сформированное умение определять показатели ассортимента и качества товаров	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат, эссе	тест, собеседование, решение ситуационных задач
Владеть	Фрагментарное применение навыков классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами формирования и сохранения качества товаров.	В целом успешное, но не систематическое применение навыков классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами формирования и сохранения качества товаров	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение навыков классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами формирования и сохранения качества товаров.	Успешное и систематическое применение навыков классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами формирования и сохранения качества товаров.	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат, эссе	тест, собеседование, решение ситуационных задач
ПК-9 (1)						
Знать	Фрагментарные знания основных методов идентификации товаров и способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации. Методов оценки качества и безопасности товаров	Общие, но не структурированные знания основных методов идентификации товаров и способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации. Методов оценки качества и безопасности товаров	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания основных методов идентификации товаров и способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации. Методов оценки качества и безопасности товаров	Сформированные систематические знания основных методов идентификации товаров и способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации. Методов оценки качества и безопасности товаров	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач
Уметь	Частично освоенное умение использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опас-	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для ди-	Сформированное умение использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опас-	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач

	ной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции	диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции	агностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции	ной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции		
Владеть	Фрагментарное применение навыков идентификации и выявления фальсификации товаров с помощью современных физических, химических, физико-химических и биологических методов исследования. Правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения	В целом успешное, но не систематическое применение идентификации и выявления фальсификации товаров с помощью современных физических, химических, физико-химических и биологических методов исследования. Правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения	В целом успешное, но содержащее отдельные проблемы применение навыков идентификации и выявления фальсификации товаров с помощью современных физических, химических, физико-химических и биологических методов исследования. Правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения	Успешное и систематическое применение навыков идентификации и выявления фальсификации товаров с помощью современных физических, химических, физико-химических и биологических методов исследования. Правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач
ПК-9 (2)						
Знать	Фрагментарные знания видов, причин возникновения товарных потерь и порядок их списания	Общие, но не структурированные знания видов, причин возникновения товарных потерь и порядок их списания	Сформированные, но содержащие отдельные проблемы знания видов, причин возникновения товарных потерь и порядок их списания	Сформированные систематические знания видов, причин возникновения товарных потерь и порядок их списания	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач
Уметь	Частично освоенное умение определять объемы и причины возникновения товарных потерь и осуществлять их документальное оформление	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение определять объемы и причины возникновения товарных потерь и осуществлять их документальное оформление	В целом успешное, но содержащее отдельные проблемы умение определять объемы и причины возникновения товарных потерь и осуществлять их документальное оформление	Сформированное умение определять объемы и причины возникновения товарных потерь и осуществлять их документальное оформление	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач
Владеть	Фрагментарное применение навыков определения товарных потерь, способами и средствами сокращения и предупреждения товарных потерь	В целом успешное, но не систематическое применение навыков определения товарных потерь, способами и средствами сокращения и предупреждения товарных потерь	В целом успешное, но содержащее отдельные проблемы применение навыков определения товарных потерь, способами и средствами сокращения и предупреждения товарных потерь	Успешное и систематическое применение навыков определения товарных потерь, способами и средствами сокращения и предупреждения товарных потерь	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач
ПК-11						
Знать	Фрагментарные знания нормативных документов,	Общие, но не структурированные знания норма-	Сформированные, но содержащие отдельные про-	Сформированные систематические знания норма-	устный опрос, контрольная работа,	тест, собеседование, решение

	устанавливающих требования к товарной информации	тивных документов, устанавливающих требования к товарной информации	белы знания нормативных документов, устанавливающих требования к товарной информации	тивных документов, устанавливающих требования к товарной информации	практическая работа, реферат	ситуационных задач
Уметь	Частично освоенное умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	Сформированное умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач
Владеть	Фрагментарное применение методов и средств оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации	В целом успешное, но не систематическое применение методов и средств оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение методов и средств оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации	Успешное и систематическое применение методов и средств оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач
ПК-12						
Знать	Фрагментарные знания видов экспертиз товаров и их компетенции. Правил и порядка проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности	Общие, но не структурированные знания видов экспертиз товаров и их компетенции. Правил и порядка проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания видов экспертиз товаров и их компетенции. Правил и порядка проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности	Сформированные систематические знания видов экспертиз товаров и их компетенции. Правил и порядка проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач
Уметь	Частично освоенное умение организовывать и проводить товарную экспертизу, подтверждение соответствия и другие виды оценочной деятельности	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение организовывать и проводить товарную экспертизу, подтверждение соответствия и другие виды оценочной деятельности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение организовывать и проводить товарную экспертизу, подтверждение соответствия и другие виды оценочной деятельности	Сформированное умение организовывать и проводить товарную экспертизу, подтверждение соответствия и другие виды оценочной деятельности	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач
Владеть	Фрагментарное применение навыков методологии и процедуры проведения товарной экспертизы, подтверждение соответствия и других видов оценочной деятельности	В целом успешное, но не систематическое применение навыков методологии и процедуры проведения товарной экспертизы, подтверждение соответствия и других видов оценочной деятельности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение навыков методологии и процедуры проведения товарной экспертизы, подтверждение соответствия и других видов оценочной деятельности	Успешное и систематическое применение навыков методологии и процедуры проведения товарной экспертизы, подтверждение соответствия и других видов оценочной деятельности	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач

ПК-13						
Знать	Фрагментарные знания о принципах стандартизации и метрологического обеспечения оценки качества товаров и торгового процесса	Общие, но не структурированные знания о принципах стандартизации и метрологического обеспечения оценки качества товаров и торгового процесса	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания о принципах стандартизации и метрологического обеспечения оценки качества товаров и торгового процесса	Сформированные систематические знания о принципах стандартизации и метрологического обеспечения оценки качества товаров и торгового процесса	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач
Уметь	Частично освоенное умение применять принципы стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия в профессиональной деятельности	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение применять принципы стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия в профессиональной деятельности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение применять принципы стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия в профессиональной деятельности	Сформированное умение применять принципы стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия в профессиональной деятельности	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач
Владеть	Фрагментарное применение навыков основных методов и приемов проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров, правилами подтверждения соответствия, принципами технического регулирования и стандартизации. Устанавливать соответствие качества и безопасности товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам	В целом успешное, но не систематическое применение основных методов и приемов проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров, правилами подтверждения соответствия, принципами технического регулирования и стандартизации. Устанавливать соответствие качества и безопасности товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение основных методов и приемов проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров, правилами подтверждения соответствия, принципами технического регулирования и стандартизации. Устанавливать соответствие качества и безопасности товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам	Успешное и систематическое применение основных методов и приемов проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров, правилами подтверждения соответствия, принципами технического регулирования и стандартизации. Устанавливать соответствие качества и безопасности товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач
ПК-14						
Знать	Фрагментарные знания о требованиях к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования товаров	Общие, но не структурированные знания о требованиях к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования товаров	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания о требованиях к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования товаров	Сформированные систематические знания о требованиях к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования товаров	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат, эссе	тест, собеседование, решение ситуационных задач
Уметь	Частично освоенное умение осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и ре-	В целом успешное, но не систематически примененное умение осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения,	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения,	Сформированное умение осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализа-	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат, эссе	тест, собеседование, решение ситуационных задач

	лизации товаров	транспортирования и реализации товаров	транспортирования и реализации товаров	ции товаров		
Владеть	Фрагментарное применение методов контроля за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров	В целом успешное, но не систематическое методов контроля за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение методов контроля за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров	Успешное и систематическое применение методов контроля за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат, эссе	тест, собеседование, решение ситуационных задач

3. Типовые контрольные задания и иные материалы

3.1. Примерные вопросы к экзамену, устному опросу, критерии оценки (ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14)

1. Предмет и содержание товароведения. Основные категории товароведения и их взаимосвязь.
2. Методы научного исследования, применяемые в товароведении.
3. Основные этапы развития товароведения. Современные задачи, стоящие перед товароведением.
4. Классификация товаров: цели, задачи и методы. Преимущества и недостатки методов классификации.
5. Признаки классификации товаров. Общие правила классификации.
6. Виды классификации товаров. Особенности применения.
7. Классификаторы: понятие, виды и категории.
8. Кодирование товаров. Виды и методы кодирования. Преимущества и недостатки методов кодирования.
9. Автоматическая система кодирования товаров. Штриховое кодирование.
10. Ассортимент товаров: понятие, виды, показатели. Формирование эффективной структуры ассортимента.
11. Стратегии и методы управления ассортиментом товаров.
12. Естественные свойства товаров: классификация, влияние на свойства готовой продукции.
13. Физические свойства товаров: определение, основные группы, характеристика, показатели.
14. Химические свойства: определение, основные группы, характеристика, показатели.
15. Физико-химические свойства: определение, основные группы, характеристика, показатели.
16. Качество товаров. Основные понятия. Роль потребностей в формировании качества.
17. Требования: понятие, классификация, общие и специальные, текущие и перспективные.
18. Факторы, влияющие на формирование качества товаров.
19. Факторы, сохраняющие качество товаров.
20. Классификация товаров по режимам и срокам хранения.
21. Потери товаров: виды, причины возникновения, меры по предупреждению и сокращению потерь.
22. Показатели качества: понятие, классификация, значение.
23. Номенклатура потребительских свойств товаров: понятие, назначение, правила построения.
24. Функциональные свойства и показатели качества, их определяющие.
25. Полезность пищевых продуктов: пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая.
26. Свойства надежности и показатели качества, их определяющие.
27. Эргономические свойства и показатели, их определяющие.
28. Экологические свойства и показатели, их определяющие.
29. Свойства безопасности и показатели, их определяющие.
30. Оценочная деятельность в товароведении: понятие, виды, цели, порядок проведения.
31. Экспертиза и идентификация: понятие, особенности, значение.
32. Дефекты товаров: понятие, классификация, методы определения.
33. Контроль качества товаров. Виды и методы контроля.
34. Выборочный контроль качества товарных партий. Правила отбора проб.
35. Методы определения показателей качества. Достоинства и недостатки каждого метода.
36. Оценка качества: понятие, методы, значение.
37. Уровень качества: понятие, порядок оценки уровня качества, методы оценки.
38. Информация о товарах. Требования к информации о товарах.
39. Виды информации о товарах, их назначение, характеристики.
40. Маркировка товаров: назначение, виды, носители.
41. Информационные знаки: понятие группы, назначение и характеристика отдельных групп.
42. Законодательство Российской Федерации о защите прав потребителей.
43. Экспертиза товаров: основные понятия и принципы.
44. Объекты экспертизы товаров.
45. Субъекты экспертизы товаров.
46. Средства экспертизы товаров.
47. Материально-технические средства экспертизы товаров. Средства измерения и обнаружения.
48. Источники (средства) информации о товарах.
49. Документы, как основные источники информации о товарах, перечень документов, их отличия.
50. Нормативные документы: определение, основные виды нормативных документов и их краткая характеристика.
51. Технические документы: определение, виды, краткая характеристика.
52. Технологические документы: определение, виды, краткая характеристика.

53. Маркировка: определение, торговая и производственная маркировка, требования к маркировке.
54. Методы экспертизы: достоинства и недостатки различных методов.
55. Порядок организации и производства экспертизы товаров в экспертной организации.
56. Требования к составлению и регистрации Акта экспертизы (ЗаклЮчения эксперта).
57. Порядок проведения экспертизы количества товарных мест и/или товара.
58. Порядок проведения экспертизы качества товара
59. Правила и порядок проведения экспертизы качества товаров по внешнему виду (вид товара – по выбору студента).
60. Правила и порядок проведения экспертизы физико-механических и/или химических показателей качества товаров (вид товара – по выбору студента).
61. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза товаров: определение, нормативно-правовая база, санитарно-эпидемиологическое заключение, экспертное заключение, срок действия санитарно-эпидемиологического заключения.
62. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров.
63. Перечень документов, предъявляемых заявителем для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы отечественных и импортных товаров.
64. Экологическая экспертиза товаров: цели, принципы, объекты, субъекты, экологические показатели качества товара, виды загрязнителей и разрушителей, источники экологических загрязнений, способы утилизации товаров.
65. Ветеринарно-санитарная экспертиза товаров: нормативно-правовой база, цели, задачи, объекты, субъекты, результаты ветеринарно-санитарной экспертизы товаров.

Критерии оценки

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

3.2. Примерные тестовые задания, критерии оценки (ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14)

1 уровень.

1. Что является предметом товароведения? (ОК-7, ОПК-1, ПК-6)
 - 1) товар
 - 2) потребительная стоимость товара *
 - 3) качество товара
 - 4) свойства товаров
2. Потребительная стоимость товара - это: (ОК-7, ОПК-1, ПК-6)
 - 1) свойства товара
 - 2) цена товара
 - 3) полезность товара*
 - 4) оценка качества товара с точки зрения потребителя
3. 469 – это код страны (ОК-7, ОПК-1, ПК-14)
 - 1) Франция
 - 2) Швеция
 - 3) Россия *
 - 4) Япония
4. Перечислить принципы товароведения: (ОК-7, ОПК-1, ПК-6)
 - 1) Безопасность *
 - 2) Назначение
 - 3) Эффективность *

- 4) Совместимость *
- 5) Соответствие *
- 6) Качество
- 7) Взаимозаменяемость*
- 8) Систематизация *
- 9) Стандартизация
5. Назовите функции товара (ОК-7, ОПК-1, ПК-6)
 - 1) потребительская *
 - 2) качественная
 - 3) правовая*
 - 4) финансовая *
 - 5) маркетинговая *
 - 6) коммерческая*
 - 7) ассортиментная
6. Субъекты товароведной деятельности (ОК-7, ОПК-1, ПК-6)
 - 1) Эксперт
 - 2) потребитель*
 - 3) товаровед *
 - 4) продавец
7. Надежность – это: (ОК-7, ОПК-1, ПК-8)
 - 1) способность товара сохранять функциональное назначение в процессе хранения и потребления *
 - 2) способность товаров удовлетворять физиологические и социальные потребности
 - 3) способность товара сохранять безвредные свойства в процессе хранения
8. К какому виду относится классификация вин (ОК-7, ОПК-1, ПК-6)
 - 1) иерархический
 - 2) фасетный*
 - 3) параллельный
 - 4) порядковый
9. Чем характеризуется длина кода: (ОК-7, ОПК-1, ПК-6)
 - 1) числом знаков в коде без учета пробелов *
 - 2) числом знаков в алфавите
 - 3) позицией знака в коде
 - 4) расстоянием в мм от первой цифры до последней
10. Способность поддерживать исходные количественные и качественные характеристики без значительных потерь в течение определенного срока: (ОК-7, ОПК-1, ПК-8)
 - 1) долговечность
 - 2) сохраняемость*
 - 3) безотказность
11. Хлеб, молоко относятся к товарам: (ОК-7, ОПК-1, ПК-8)
 - 1) периодического спроса
 - 2) повседневного спроса*
 - 3) сезонного спроса
 - 4) редкого спроса
12. Отношение действительного количества видов к базовому определяется с помощью: (ОК-7, ОПК-1, ПК-8)
 - 1) коэффициента широты *
 - 2) коэффициента полноты
 - 3) коэффициента новизны
13. Назовите свойства ассортимента, учитываемые при определении его рациональности (ОК-7, ОПК-1, ПК-8)
 - 1) широта *
 - 2) гармоничность
 - 3) полнота *
 - 4) устойчивость *
 - 5) структура
 - 6) новизна*
14. К какому ассортименту относятся спички? (ОК-7, ОПК-1, ПК-8)
 - 1) смешанный
 - 2) сопутствующий *
 - 3) видовой
 - 4) простой
 - 5) сложный
15. Жирорастворимые витамины (ОК-7, ОПК-1, ПК-6)
 - 1) U, F, N
 - 2) A,D,E,K *

- 3) В,С, Р
16. Вещества, придающие вязущий вкус (ОК-7, ОПК-1, ПК-6)
- 1) алкалоиды
 - 2) пектиновые вещества
 - 3) дубильные вещества *
 - 4) ферменты
17. Как называется превращение жидкого жира в твердый (ОК-7, ОПК-1, ПК-6)
- 1) гидролиз
 - 2) прогоркание
 - 3) гидрогенизация *
 - 4) омыление
18. Сорты винограда называются (ОК-7, ОПК-1, ПК-8)
- 1) хозяйственно-ботанические
 - 2) помологические
 - 3) ампелографические*
- 19.Товар, который соответствует установленным требованиям по всем выбранным показателям: (ОК-7, ОПК-1, ОПК-5, ПК-13)
- 1) нестандартный
 - 2) стандартный *
 - 3) брак
20. Назовите товары с супервысоким содержанием минеральных веществ? (ОК-7, ОПК-1, ПК-8)
- 1) зерно
 - 2) мука
 - 3) отруби
 - 4) соль *
 - 5) плоды
 - 6) мясо
21. Добавку крахмала в колбасы можно определить: (ОК-7, ОПК-1, ПК-9)
- 1) по консистенции
 - 2) по реакции с йодом *
 - 3) по содержанию жира
 - 4) по содержанию соли
22. Безалкогольные напитки относятся к: (ОК-7, ОПК-1, ПК-6)
- 1) бескалорийным
 - 2) низкокалорийным*
 - 3) среднекалорийным
 - 4) высококалорийным
23. Широкий диапазон температур: (ОК-7, ОПК-1, ПК-14)
- 1) – 23... - 25
 - 2) 10... 12
 - 3) – 30... 30 *
 - 4) 0...25
24. Что не относится к качественным товарным потерям? (ОК-7, ОПК-1, ПК-9)
- 1) физические процессы
 - 2) микробиологические процессы
 - 3) предреализационные потери *
 - 4) химические процессы
25. Перечислите принципы экспертизы: (ОК-7, ОПК-1, ПК-12)
- 1) Безопасность товаров*
 - 2) компетентность *
 - 3) личные качества
 - 4) независимость *
 - 5) объективность *
 - 6) опыт работы
 - 7) ответственность
 - 8) прогнозирование
 - 9) системный подход *
 - 10) эффективность*
26. Дайте определение понятия товарная экспертиза. (ОК-7, ОПК-1, ПК-12)
- 1) исследование специалистом-экспертом каких-либо вопросов, решение которых требует специальных познаний в областях науки, техники, торговли
 - 2) оценка экспертом основополагающих характеристик товаров, а также их изменений в процессе товародвижения для принятия решений, выдачи независимых и компетентных заключений или рекомендаций, служащих конечным результатом и определяемых целью экспертизы *

- 3) деятельность специалиста, обладающего компетентностью, независимостью и уполномоченный для проведения экспертных оценок и принятия решения на их основании
27. Дайте определение принципа экспертизы «независимость» (ОК-7, ОПК-1, ПК-12)
- 1) глубокое знание товаров, их химических, физических и физико-химических свойств, процессов, влияющих на них
 - 2) заключается в предупреждении и/или устранении субъективизма при проведении экспертных оценок
 - 3) эксперт должен заранее предвидеть результаты своей оценки, планировать потребительские предпочтения на новые виды товаров
 - 4) эксперт должен быть независимым от любых заинтересованных в результатах экспертизы сторон *
 - 5) обобщение, группирование и приведение в определенную систему данных, необходимых для проведения экспертизы
28. Срок действия санитарно-эпидемиологического заключения (ОК-7, ОПК-1, ПК-12)
- 1) 1 год
 - 2) 2 года
 - 3) 3 года
 - 4) 4 года
 - 5) 5 лет*
29. Что обозначает последние 2 цифры на клейме 30-11-02 (ОК-7, ОПК-1, ПК-12)
- 1) № учреждения, организации, проводившее оценку мяса *
 - 2) порядковый номер республики
 - 3) № района, города
30. Какая экспертиза проводится по заявкам контролирующих органов или в порядке арбитража, и подвергается экспертизе качество продуктов, которые с гигиенической точки зрения вызывают сомнения, есть подозрения пищевых отравлений (ОК-7, ОПК-1, ПК-12)
- 1) плановая
 - 2) внеплановая *
 - 3) повторная
 - 4) контрольная
31. Медицинская экспертиза – это: (ОК-7, ОПК-1, ПК-12)
- 1) Оценка растительной продукции для подтверждения ее карантинной безопасности
 - 2) оценка экспертом соответствия процессов производства, хранения, транспортирования и реализации товаров установленным гигиеническим требованиям
 - 3) обследование персонала для выявления заболеваний, которые через продукты могут передаваться потребителям контактным путем *
 - 4) обеспечение безопасности товаров при производстве и хранении
32. Сколько экземпляров акта экспертизы оформляется на импортную продукцию (ОК-7, ОПК-1, ПК-12)
- 1) 2
 - 2) 3
 - 3) 4
 - 4) 5
 - 5) 6*
33. Установление соответствия товара, указанного на маркировке и в сопроводительных документах, предъявляемых к нему требованиям – это: (ОК-7, ОПК-1, ПК-9)
- 1) идентификация *
 - 2) фальсификация
 - 3) оценка качества
 - 4) экспертиза качества
34. Назовите непищевые заменители (ОК-7, ОПК-1, ПК-9)
- 1) мука
 - 2) вода
 - 3) мел *
 - 4) маргарин
 - 5) цикорий
35. Что означает, указанный на рисунке знак (выбрать один вариант ответа): (ОК-7, ОПК-1, ПК-14)



- 1) Знак соответствия техническим регламентам
 - 2) Зеленая точка
 - 3) Товарный знак
 - 4) Беречь от нагрева
36. Что означает, указанный на рисунке знак (выбрать один вариант ответа): (ОК-7, ОПК-1, ПК-14)



- 1) Единый знак обращения продукции на рынке государств членов Таможенного союза
 - 2) Знак соответствия стандартам стран Евросоюза
 - 3) Знак соответствия стандартам РФ
 - 4) Знак соответствия международным стандартам
37. Что означает, указанный на рисунке знак (выбрать один вариант ответа): (ОК-7, ОПК-1, ПК-11)



- 1) Ограничение температуры
 - 2) Взрывоопасно
 - 3) Товарный знак
 - 4) Беречь от нагрева
38. Назовите нормативный документ, где перечислены единые требования к пищевой продукции в части ее маркировки (ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ПК-11)
- 1) ТР ТС «О безопасности упаковки»
 - 2) ТР ТС «Пищевая продукция в части ее маркировки»
 - 3) СанПиН
 - 4) ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»

2 уровень.

1. Закончить предложение Маркировка _____ требованиям стандартов, нормативных документов (выбрать один вариант ответа). (ОК-7, ОПК-1, ПК-11)

- 1) должна соответствовать
- 2) может соответствовать
- 3) может и не соответствовать
- 4) не соответствует

2. Установите соответствие между группой средств товарной информации и его носителями (ОК-7, ОПК-1, ПК-14)

Классы (поклассы) товарной информации	Носители
1. Нормативные документы	а) словари
2. Специальная литература	б) коммерческий акт
3. Маркировка	в) кассовый чек
4. Реклама	г) буклет
5. Технические документы	д) стандарт, технические условия

3. Установите соответствие между видом товарной информации и его значением (ОК-7, ОПК-1, ПК-14)

Виды товарной информации	Значение
1. Основополагающая информация	а) Состав товара
2. Коммерческая	б) Предприятие-изготовитель
3. Потребительская информация	в) ОКП

4. Установите последовательность товароведной классификации товаров: (ОК-7, ОПК-1, ПК-6)

- 1) род
- 2) подкласс
- 3) класс
- 4) группа
- 5) разновидность
- 6) подрод
- 7) подгруппа
- 8) вид
- 9) наименование
- 10) товарный артикул

5. Установите соответствие между подклассами и группами однородных товаров (ОК-7, ОПК-1, ПК-6)

Подкласс	Группа
1. Вспомогательные товары	а) Пряности
2. Товары растительного происхождения	б) Пищевые концентраты
3. Товары животного происхождения	в) Сахар и его заменители
4. Комбинированные товары	г) Мясные товары

6. Установите последовательность оценки качества: (ОК-7, ОПК-1, ОПК-5, ПК-9)

- 1) сопоставление действительных значений измеряемого показателя с базовыми
- 2) выбор номенклатуры потребительских свойств и их определяющих показателей
- 3) определение действительных значений показателей качества

7. Установите соответствие между градацией качества и дефектами (ОК-7, ОПК-1, ПК-9)

Градация качества	Дефект
1. Стандартный товар	а) влажность хлеба выше установленной формы
2. Нестандартный товар	б) макаронные изделия соответствуют установленным требованиям
3. Брак	в) загнившие яблоки

3 уровень.

1. Назовите вид дефекта шоколада, если на поверхности был обнаружен светлый налет. (ОК-7, ОПК-1, ПК-9)

- 1) поседение
- 2) плесневение
- 3) прогоркание

2. При замесе теста из 25 г образовалось 7,5 г сырой клейковины. Определите количество сырой клейковины. (ОК-7, ОПК-1, ОПК-5, ПК-9)

- 1) 30%
- 2) 20%
- 3) 10%
- 4) 25%

3. Рассчитайте коэффициенты устойчивости и новизны ассортимента кофе, если в универсаме имеется в торговом зале 50 наименований кофе, из них новых наименований кофе – 10. На российском рынке имеются предложения 60 наименований кофе. Устойчивым ассортиментом пользуются 15 кофе. (ОК-7, ОПК-1, ПК-8)

- 1) коэффициент устойчивости – 25; коэффициент новизны – 20
- 2) коэффициент устойчивости – 30; коэффициент новизны – 20
- 3) коэффициент устойчивости – 25; коэффициент новизны – 25

4. Средний суточный рацион человека, занимающегося умственным трудом, составляет: 100 г белков, 100 г жиров, 450 г углеводов. Определите энергетическую ценность суточного рациона. (ОК-7, ОПК-1, ПК-6)

- 1) 3100 ккал
- 2) 310 ккал
- 3) 5100 ккал
- 4) 3000 ккал

5. Определите влажность картофельного крахмала, если масса навески до высушивания 5 г, после высушивания – 4 г. (ОК-7, ОПК-1, ОПК-5, ПК-9)

- 1) 30%
- 2) 20%
- 3) 10%
- 4) 25%

6. Рассчитать контрольную цифру ШК: 4892117010586 (ОК-7, ОПК-1, ПК-14)

- 1) 6
- 2) 9
- 3) 5
- 4) 8

Критерии оценки (примеры):

«отлично» - 91% и более правильных ответов;

«хорошо» - 81%-90% правильных ответов;

«удовлетворительно» - 71%-80% правильных ответов;

«неудовлетворительно» - 70% и менее правильных ответов.

3.3. Примерные ситуационные задачи, критерии

(ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14)

1. Какие требования безопасности предъявляются к сырому картофелю, на основании какого нормативного документа. (ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ПК-13)

2. На склад поступила партия пшеницы в количестве 110 мешков по 50 кг. При приемке оказалось: зерно округлое, покрыто волосками, имеет бородку, отчетливо видимую невооруженным глазом, консистенция мучнистая. При кипячении цвет пшеницы побурел. При определении влажности масса навески после высушивания составила 4,3 г. Определите объем выборки, тип и подтип пшеницы. (ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-5, ПК-9, ПК-13)

3. Что можно сказать о качестве молока, если при установлении группы чистоты на фильтре имелись отдельные частицы механических примесей, а при проведении качественной реакции на крахмал на дне пробирки обнаружены синие зерна? (ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-13)

4. При заключении контракта на поставку мороженого мяса в особых условиях указано, что температура его хранения должна быть не выше 10 F /градус по Фаренгейту/. Фактически мясо хранилось при температуре 10⁰ С. Может ли фирма-получатель предъявить претензии поставщику-импортеру, если при хранении было обнаружено, что туша говядины покрыта заветрившейся коркой подсыхания темного цвета, имеет с поверхности слегка затхлый запах, мясной сок слегка мутноватый, ямка при надавливании медленно восполняется, бульон мутный. (ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-5, ПК-8, ПК-9, ПК-13, ПК-14)

5. Покупатель приобрел в магазине 12.03 сыр, а 13.03 обратился в магазин с жалобой о некачественном сыре. 13.03 государственным инспектором по качеству товаров установлено: сыр Костромской жирность 45%, выработанный заводом № 26 Кировской области 14.01 т.г. варка № 3, имеет следующие показатели: хороший вкус, но слабовыраженный аромат, рыхлую, крошливую консистенцию, губчатый рисунок, поврежденную корку и частично осыпавшийся парафин. Сделайте вывод об обоснованности жалобы покупателя. Какое решение должен принять директор на основании Закона РФ «О защите прав потребителей»? Укажите причины дефектов. Составьте маркировку на данный вид сыра. (ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-13, ПК-14)

6. На продовольственном складе хранились кондитерские товары: конфеты, карамель, шоколад, печенье и пряники. При проверке склада были сняты показания психрометра и установлены относительная влажность воздуха и температура помещения. Показания сухого термометра составили 20°С, влажного – 18,5°С. Можно ли при таких условиях хранить указанные товары? К чему это может привести? (ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ПК-9, ПК-13, ПК-14)

7. В магазин поступила партия вермишели. В документах указано, что вермишель высшего сорта, тонкая. При приемке было обнаружено: цвет однотонный, без следов непромеса, поверхность гладкая, вкус и запах свойственные данному виду изделий. Влажность 13%, размер поперечного сечения 1,5 мм. На маркировке указано: группа Б, класс 2. Дайте заключение о качестве вермишели. (ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-13, ПК-14)

8. В магазин обратилась с жалобой покупательница, которая приобрела карамель «Клубника со сливками», просила вернуть ей деньги. Директор магазина не удовлетворил просьбу покупателя. Краева обратилась в Отдел по защите прав потребителей. Результаты анализа – мятой карамели 3%, отклонение начинки 2%. Правильно ли отказал директор покупателю? Ответ обоснуйте. Дайте заключение о качестве карамели. Определите срок годности данной карамели. (ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-5, ПК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-13, ПК-14)

9. На упаковке нанесен штриховой код 4601884320503 и указана страна изготовитель – Германия. Определите, совпадает ли указание страны на штрих-коде и текстовой этикетке. При выявлении несоответствия укажите причины. Проверьте контрольное число. Какую информацию может получить из штрихового кода продавец и покупатель? (ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ПК-9, ПК-13, ПК-14)

10. Рассчитайте коэффициенты устойчивости и новизны ассортимента: чая и кофе, если в универсаме имеется в торговом зале 150 наименований чая и 50 наименований кофе, из них новых наименований чая – 20, кофе – 10. На российском рынке имеются предложения 170 наименований чая и 60 наименований кофе. Устойчивым ассортиментом пользуются 65 наименований чая и 15 кофе. (ОК-7, ОПК-1, ПК-6, ПК-8)

11. В магазин поступила партия Зефира в шоколаде в коробках. Масса партии 700 кг. Масса одной коробки 500 г. В выборке при проверке качества упаковки и маркировки обнаружили 2 деформированные коробки и 1 коробку со смазанной маркировкой. Рассчитайте объем выборки. Укажите браковочное и приемочное числа для данной партии. Возможна ли реализация данной партии? (ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-5, ПК-6, ПК-12, ПК-13)

12. При проверке качества яблок помологического сорта «Делишес», поступивших на базу 1 сортом, установлено наличие плодов 2-го сорта 13%. Соответствует ли данное отклонение требованиям стандарта? Ответ обоснуйте. (ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-5, ПК-13)

13. При получении томатного сока в стеклянных банках оказалось, что этикетка наклеена наискось, измята, не все данные можно прочесть, жестяная крышка имеет четкие оржавленные пятна. По органолептическим показателям сок соответствует требованиям стандарта. Каковы Ваши действия? (ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-5, ПК-9, ПК-11, ПК-13, ПК-14)

14. Определите вид и товарный сорт рисовой крупы, если крупа имеет шероховатую поверхность, а в навеске массой 25 г обнаружено нешелушенных зерен – 0,045 г, минеральных примесей – 0,0125 г, дробленных зерен – 2,5 г. Возможна ли реализация данной крупы, если в качественном удостоверении указан высший сорт? (ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-5, ПК-8, ПК-9, ПК-13, ПК-14)

15. Средний суточный рацион человека, занимающегося умственным трудом, составляет: 100 г белков, 100 г жиров, 450 г углеводов. Определите энергетическую ценность суточного рациона. (ОК-7, ОПК-1, ПК-8)

Критерии оценки:

- **«зачтено»** - обучающийся решил задачу в соответствии с алгоритмом, дал полные и точные ответы на все вопросы задачи, представил комплексную оценку предложенной ситуации, сделал выводы, привел дополнительные аргументы, продемонстрировал знание теоретического материала с учетом междисциплинарных связей, нормативно-правовых актов; предложил альтернативные варианты решения

проблемы;

- «не зачтено» - обучающийся не смог логично сформулировать ответы на вопросы задачи, сделать выводы, привести дополнительные примеры на основе принципа межпредметных связей, продемонстрировал неверную оценку ситуации.

3.4. Примерные задания для выполнения контрольной работы (ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14)

ВАРИАНТ 1

1. Основные характеристики потребительной стоимости.
2. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза упаковки: понятие, назначение, основания для проведения, гигиенические требования к качеству упаковки, правила проведения, результаты.
3. Руководствуясь данными учебника, рассчитайте калорийность 100 г пшеницы, ржи, ячменя. Чем объясняется различная калорийность этих культур?
4. Практическое задание (приложение А).

ВАРИАНТ 2

1. Показатели ассортимента: широта, полнота, глубина, устойчивость, новизна, структура. Понятие ассортиментного перечня. Перечень социально-значимых товаров.
2. Основные понятия в области экспертизы товаров: экспертиза, эксперт, экспертная оценка, товарная партия. Цели и задачи экспертизы товаров. Значение экспертизы потребительских товаров для коммерческой деятельности.
3. Определите калорийность 0,5 кг макаронных изделий, если в 100 г содержится: углеводы – 71,5 г, белки – 10,4 г, жиры – 1,1 г.
4. Практическое задание (приложение А).

ВАРИАНТ 3

1. Ассортимент товаров как сложная система и объект управления.
2. Классификация средств товарной экспертизы. Назначение. Средства товарной информации, применяемые при товарной экспертизе: виды, их краткая характеристика.
3. Какие требования безопасности предъявляются к сырому картофелю, на основании какого нормативного документа.
4. Практическое задание (приложение А).

ВАРИАНТ 4

1. Задачи, цели и значение систематизации товаров на современном этапе.
2. Экспертиза медицинского обследования персонала торговых организаций: понятие, назначение, основания для проведения, объекты, субъекты, критерии обследования, сроки прохождения обследования, результаты.
3. В магазин поступила партия черного байхового чая, фасованного в коробки по 200 г. Масса партии 200 кг по 20 кг в ящике. При анализе объединенной пробы было обнаружено: достаточно нежный аромат, средней терпкости вкус, настой прозрачный «нижесредний», цвет разваренного листа неоднородный, темно-коричневый с зеленоватым оттенком, содержание мелочи – 60 г. при определении влаги масса бюкса с навеской после высушивания 33,49 г. Рассчитайте массу средней пробы. Определите товарный сорт чая. Можно ли реализовать данный сорт чая? Ответ обоснуйте.
4. Практическое задание (приложение А).

ВАРИАНТ 5

1. Основные категории товароведения: качество; потребительские свойства; показатели качества; требования, предъявляемые к товару; уровень качества; оценка и контроль качества; ассортимент; конкурентоспособность.
2. Объекты товарной экспертизы: потребительские товары, их градация, критерии выбора потребительских свойств и показателей для проведения экспертизы.
3. На склад поступила партия пшеницы в количестве 110 мешков по 50 кг. При приемке оказалось: зерно округлое, покрыто волосками, имеет бородку, отчетливо видимую невооруженным глазом, консистенция мучнистая. При кипячении цвет пшеницы побурел. При определении влажности масса навески после высушивания составила 4,3 г. Определите объем выборки, тип и подтип пшеницы.
4. Практическое задание (приложение А).

ВАРИАНТ 6

1. Виды классификации товаров: экономико-статистическая, товароведная, торговая, стандартная, внешнеэкономическая.

2. Экологическая экспертиза товаров: основные понятия, назначение, основания для проведения, цели и задачи, необходимость и целесообразность проведения, последствия и прогнозирование экологических загрязнений.
3. При экспертизе консервов «Говядина тушеная» высшего сорта в лаборатории были получены следующие результаты: при извлечении кусков мяса из банки наблюдается частичное их распадение; при определении составных частей было обнаружено: масса консервов 401,36 г, масса банки – 55,66 г, масса сухожилий – 14,14 г, масса жира 161,69 г, содержание поваренной соли 1,65%. Дайте заключение о качестве консервов.
4. Практическое задание (приложение А).

ВАРИАНТ 7

1. Классификаторы: понятие, назначение, структура. Уровни и виды классификаторов. Принципы построения и основные классификационные группировки Общероссийского классификатора продукции (ОКП) и особенности систематизации товаров в Товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности (ТН ВЭД).
2. Повторное использование условно пригодных товаров: понятие, основания для повторного использования, способы, органы, определяющие и контролируемые порядок повторного использования, документальное подтверждение, ответственность за нарушения.
3. На базу поступила партия риса в количестве 90 мешков. При анализе среднего образца установлено, что крупа имеет влажность 15%, цвет белый с различными оттенками; битых ядер – 13%, пожелтевших – 6,5%, нешелушенных зерен – 0,3%, сорной примеси – 0,5%, с красными полосками – 8,4%. Опишите, в какой последовательности осуществляется приемка крупы по качеству. Определите объем выборки, массу объединенной и средней проб, товарный сорт крупы.
4. Практическое задание (приложение А).

ВАРИАНТ 8

1. Формирование ассортимента: понятие, принципы, цели. Факторы, влияющие на формирование ассортимента. Особенности формирования промышленного и торгового ассортимента.
2. Средства и методы обнаружения фальсификации 2-х групп пищевых продуктов (рыбные, зерномучные).
3. В магазин поступила партия яиц столовых первой категории, состоящей из 20 коробок по 360 штук в каждой. Яйца замаркированы 12 дней назад, масса 1 яйца 58 г. Высота воздушной камеры 5 мм, скорлупа чистая, белок чистый, белок светлый, прозрачный, желток малозаметный. При приемке в партии оказалось 288 штук яиц второй категории. Соответствует ли качество яиц маркировке?
4. Практическое задание (приложение А).

ВАРИАНТ 9

1. Значение товарных марок в оптимизации ассортимента.
2. Субъекты экспертизы. Требования, предъявляемые к экспертам. Права и обязанности экспертов. Основания для отвода экспертов.
3. Согласно договору поставки в магазин «Универсам» поступила сметана 20% жирности, во флягах. При приемке сметаны установлено, что сметана имеет недостаточно густую консистенцию; вкус и запах чистые, кисломолочные; цвет белый. Проба сметаны была направлена в лабораторию ГСЭН. Результаты анализа: содержание жира - 17,2%, при микроскопировании обнаружены кефирные грибки. Проведите идентификацию продукции и опишите действия товароведа в данной ситуации.
4. Практическое задание (приложение А).

ВАРИАНТ 10

1. Применение мерчандайзинга в деятельности по управлению ассортиментом.
2. Фитосанитарная экспертиза: понятие, назначение, основания для проведения, объекты, субъекты. Виды вредителей, повреждаемые ими товары, степень наносимого вреда, методы обнаружения, меры предупреждения и борьбы.
3. Что можно сказать о качестве молока, если при установлении группы чистоты на фильтре имелись отдельные частицы механических примесей, а при проведении качественной реакции на крахмал на дне пробирки обнаружены синие зерна?
4. Практическое задание (приложение А).

ВАРИАНТ 11

1. Основные направления совершенствования ассортимента.
2. Фальсификация товаров. Виды. Ассортиментная и качественная фальсификация. Средства фальсификации и методы их обнаружения. Последствия фальсификации и меры по ее предупреждению.
3. В универсам поступила кета среднесоленая, потрошенная с головой, крупная, по документам 1 сорта. При приемке продукции установлено: внешний вид – рыба разделана по брюшку двумя про-

дольными разрезами: первый от анального отверстия до брюшных плавников, второй от брюшных плавников до калтычка, который не перерезан; внутренности и жабры удалены не полностью; имеются сгустки крови; на поверхности имеется сбитость чешуи; консистенция – слегка ослабевшая; вкус и запах – слабый; запах и привкус окислившегося жира; масса одного экземпляра – от 1,9 до 2,6 кг; массовая доля поваренной соли – 10,5%. Проведите идентификацию продукции. Укажите соответствие продукции сопроводительными документами.

4. Практическое задание (приложение А).

ВАРИАНТ 12

1. Анализ ассортиментной политики торгового предприятия. Основные этапы анализа.
2. Классификация экспертизы на группы, виды, разновидности. Понятия, назначение, основания для проведения экспертизы товаров.
3. Какова масса отрубов 1 и 2-го сортов свиной туши в 180 кг, мясной категории упитанности?
4. Практическое задание (приложение А).

ВАРИАНТ 13

1. Потребности, их виды и роль в формировании требований к товарам. Факторы, влияющие на формирование потребностей.
2. Утилизация опасных товаров: виды, их краткая характеристика. Особенности режима таможенного уничтожения недоброкачественных импортно-экспортных товаров.
3. В торговое предприятие поступила партия свинины в полутушах массой от 40 до 49 кг, с толщиной шпика от 1,5 до 4 см, на поверхности полутуши имеются зачистки от кровоподтеков и побитостей до 7 % поверхности, срывы подкожного жира 10 % поверхности полутуши. Установите, к какой категории нужно отнести данную партию свинины, можно ли ее реализовать через магазин?
4. Практическое задание (приложение А).

ВАРИАНТ 14

1. Роль качества в повышении конкурентоспособности продукции. Способы оценки и пути повышения конкурентоспособности.
2. Средства и методы обнаружения фальсификации 2-х групп пищевых продуктов (жировые, кондитерские).
3. При заключении контракта на поставку мороженого мяса в особых условиях указано, что температура его хранения должна быть не выше 10 F /градус по Фаренгейту/. Фактически мясо хранилось при температуре 10⁰ С. Может ли фирма-получатель предъявить претензии поставщику-импортеру, если при хранении было обнаружено, что туша говядины покрыта заветрившейся коркой подсыхания темного цвета, имеет с поверхности слегка затхлый запах, мясной сок слегка мутноватый, ямка при надавливании медленно восполняется, бульон мутный.
4. Практическое задание (приложение А).

ВАРИАНТ 15

1. Оценочная деятельность в товароведении: понятие, цели и принципы, виды, особенности, методы.
2. Условия проведения органолептических методов. Оценка пригодности экспертов для органолептических испытаний. Дегустационные комиссии, их состав, принцип формирования.
3. Покупатель приобрел в магазине 12.03 сыр, а 13.03 обратился в магазин с жалобой о некачественном сыре. 13.03 государственным инспектором по качеству товаров установлено: сыр Костромской жирность 45%, выработанный заводом № 26 кировской области 14.01 т.г. варка № 3, имеет следующие показатели: хороший вкус, но слабовыраженный аромат, рыхлую, крошливую консистенцию, губчатый рисунок, поврежденную корку и частично осыпавшийся парафин. Сделайте вывод об обоснованности жалобы покупателя. Какое решение должен принять директор на основании Закона РФ «О защите прав потребителей»? Укажите причины дефектов. Составьте маркировку на данный вид сыра.
4. Практическое задание (приложение А).

ВАРИАНТ 16

1. Уровень качества: понятие, цели, задачи, значение. Порядок оценки уровня качества. Методы оценки уровня качества.
2. Правовая база ветеринарно-санитарной экспертизы. Субъекты ветеринарно-санитарной экспертизы, их задачи, функции, подчиненность, возможность, привлечения для целей экспертизы.
3. На продовольственный склад 19.12. поступила партия мармелада желейного в количестве 35 ящиков, массой нетто по 4,5 кг. Дата выработки мармелада 12.09. При оценке качества установлено, что количество деформированных изделий составляет 5%, изделий с отставанием корочки – 2%, содержание влаги – 17%, редуцирующих веществ – 18%. Определите какова величина выборки для определения органолептических и физико-химических показателей, масса объединенной пробы и

пробы, отправленной в лабораторию для анализа. Дайте заключение о качестве мармелада. Укажите условия и сроки хранения мармелада.

4. Практическое задание (приложение А).

ВАРИАНТ 17

1. Хранение: понятие, составные элементы. Санитарно-гигиенический режим хранения: понятие, показатели, значимость отдельных показателей для обеспечения количества и качества. Укажите, какие способы регулирования режимов хранения потребительских товаров применяются в Вашей торговой организации.

2. Средства измерений: весоизмерительное оборудование, проверка наличия поверочных клейм и свидетельств, проверка правильности установки и показаний.

3. На склад поступила партия конфет «Балтика». При оценке качества было установлено, что конфеты имеют небольшое просвечивание корпусов с доньшка, на поверхности «поседение» и салитый привкус. Дайте обоснованное заключение о качестве конфет.

4. Практическое задание (приложение А).

ВАРИАНТ 18

1. Информация о товаре: понятие, задачи, требования. Правовое регулирование содержания информации для потребителей.

2. Экспертиза по комплектности и ассортиментная: понятие, назначение, основания для проведения, разновидности нарушения комплектности, правила проверки комплектности.

3. На продовольственном складе хранились кондитерские товары: конфеты, карамель, шоколад, печенье и пряники. При проверке склада были сняты показания психрометра и установлены относительная влажность воздуха и температура помещения. Показания сухого термометра составили 20°C, влажного – 18,5°C. Можно ли при таких условиях хранить указанные товары? К чему это может привести?

4. Практическое задание (приложение А).

ВАРИАНТ 19

1. Виды информации о товаре.

2. Органолептические методы: понятие, преимущества и недостатки, разновидности, показатели качества, определяемые этими методами.

3. На базу поступила партия конфет: Ромашка в количестве 120 ящиков по 12 кг в каждом, Мишка на севере – 70 ящиков по 10 кг, Школьные – 100 ящиков по 12 кг. Сколько следует отобрать мест для отбора средней пробы и какой должна быть масса средней пробы.

4. Практическое задание (приложение А).

ВАРИАНТ 20

1. Законодательство РФ в области защиты прав потребителей. Основные нормативные акты РФ.

2. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза товаров: понятие, назначение, основания для проведения, объекты, субъекты, гигиенические требования к качеству потребительских товаров, нормативные документы, их регламентирующие, результаты экспертизы.

3. В магазин поступил картофельный крахмал, фасованный в пачки по 250 г. При оценке качества в объединенной пробе, состоящей из 2 пачек, обнаружено: цвет белый с кристаллическим блеском; 44 крапины на 0,5 дм²; золы, не растворимой в 10%-ной соляной кислоте – 0,03 %; масса одной пачки – 245 г, другой – 247 г. Определите товарный сорт крахмала. Можно ли предъявить претензию поставщику? Ответ обоснуйте.

4. Практическое задание (приложение А).

ВАРИАНТ 21

1. Государственные и общественные организации по защите прав потребителей: права, функции.

2. Классификация средств товарной экспертизы. Назначение. Материально-технические средства, применяемые при проведении товарной экспертизы: виды, краткая характеристика.

3. Определите влажность картофельного крахмала, если масса навески до высушивания 5 г, после высушивания – 4 г. Почему влажность продукта является показателем качества?

4. Практическое задание (приложение А).

ВАРИАНТ 22

1. Современные задачи товароведения.

2. Фальсификация товаров. Виды. Количественная и стоимостная фальсификация: понятия, средства и методы фальсификации. Последствия фальсификации и меры по ее предупреждению.

3. На базу поступила партия карамели леденцовой «Барбарис» в завертке в количестве 120 ящиков массой нетто по 18 кг каждый. При анализе средней пробы установлено: этикетка чистая с четкой маркировкой, поверхность карамели сухая, без трещин, окраска равномерная, вкус и запах без посто-

ронных привкусов и запахов, форма без деформаций, но имеются неровные срезы швов. Определите массу средней пробы. Дайте оценку качества карамели.

4. Практическое задание (приложение А).

ВАРИАНТ 23

1. Товароведение в условиях современного рынка.

2. Средства контроля режима хранения: виды, простейшие приемы проверки правильности показаний.

3. В магазин поступила партия сухого ординарного натурального вина «Ркацители». При определении его качества установлено: массовая доля этилового спирта в вине – 10%, сахара – 0,25 г/дм³, титруемая кислотность – в соответствии с требованиями стандарта, содержание летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту – 2 г/дм³. Дайте заключение о качестве партии вина и возможности его реализации.

4. Практическое задание (приложение А).

ВАРИАНТ 24

1. Роль товароведения в международном обмене.

2. Экспертиза товаров по количеству: основные понятия, назначение, основания для проведения, отличие от приемки товаров по количеству, правила проведения.

3. В магазин поступила партия гречневой крупы ядрица. По документам поставщика партия первого сорта. В результате анализа среднего образца установлено: цвет белый с зеленоватым оттенком, влажность 15%, битых ядер 4,5%, сорной примеси 1,5%. Необрушенных зерен 0,6%. Сделайте заключение о фактическом качестве крупы, ее товарном сорте и разновидности.

4. Практическое задание (приложение А).

ВАРИАНТ 25

1. Сравнительный анализ методов классификации товаров.

2. Измерительные методы: понятие, преимущества и недостатки, разновидности, показатели, определяемые этими методами.

3. На склад торгово-закупочной базы поступило 300 ящиков яблок «Ренет Симиренко» (в ящике по 25 кг). Определите, какое количество транспортных единиц следует отобрать для проверки качества партии яблок, массу объединенной пробы.

4. Практическое задание (приложение А).

ВАРИАНТ 26

1. Значение классификации в торгово-оперативной деятельности.

2. Экспертные методы: понятие, классификация, преимущества и недостатки, область их применения.

3. В магазин поступила партия сухого вина без выдержки «Алиготе». При определении качества установлено: массовая доля этилового спирта 10%, сахара 0,2 г/дм³, титруемая кислотность 5 г/дм³, содержание летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту 2 г/дм³. Дайте заключение о качестве вина.

4. Практическое задание (приложение А).

ВАРИАНТ 27

1. Значение классификации для международной торговли.

2. Правовая база ветеринарно-санитарной экспертизы. Государственный ветеринарный и ведомственный ветеринарно-санитарный надзор: понятие, цели и задачи.

3. В магазин поступила партия вермишели. В документах указано, что вермишель высшего сорта, тонкая. При приемке было обнаружено: цвет однотонный, без следов непромеса, поверхность гладкая, вкус и запах свойственные данному виду изделий. Влажность 13%, размер поперечного сечения 1,5 мм. На маркировке указано: группа Б, класс 2. Дайте заключение о качестве вермишели.

4. Практическое задание (приложение А).

ВАРИАНТ 28

1. Сравнительный анализ методов кодирования.

2. Правовое и нормативное обеспечение экспертизы.

3. В магазин поступила партия газированного напитка «Буратино» в количестве 450 ящиков (в ящике по 20 бутылок). При приемке в выборке обнаружено 3 бутылки с осадком и 4 бутылки с мутью. Рассчитайте объем выборки напитка, приемочное и браковочные числа. Возможна ли реализация такого напитка?

4. Практическое задание (приложение А).

ВАРИАНТ 29

1. Сравнительный анализ ассортиментной политики монобрендовых и мультибрендовых торговых фирм.
2. Документальная и комплексная экспертиза: понятие, назначение, основания для проведения, правила проведения.
3. В магазин поступило 5 лотков формового ржано-пшеничного простого хлеба по 26 штук в каждом. При приемке оказалось: форма правильная, поверхность не пригорелая, но имеются подрывы шириной 2 см, мякиш липкий, после легкого надавливания не принимает первоначальную форму. Дайте заключение о качестве хлеба. Каковы действия директора магазина в данной ситуации?
4. Практическое задание (приложение А).

ВАРИАНТ 30

1. Государственное регулирование товарных потерь.
2. Товароведная экспертиза: понятие, виды, основания для проведения, назначение, применимость.
3. В результате проверки качества соленой неразделанной сельди длиной 20 см, соли 13%, жира 13%, обнаружено легко удаляемый желтоватый налет на поверхности, сочная консистенция, нормальный селедочный вкус и запах, поломанные жаберные крышки и небольшие срывы кожи. Дайте заключение о качестве рыбы.
4. Практическое задание (приложение А).

ВАРИАНТ 31

1. Товарные потери: понятие, виды. Качественные потери: понятие, разновидности, причины возникновения, порядок списания. Меры по предупреждению и снижению этих потерь. Приведите конкретные примеры из Вашей профессиональной деятельности.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза: понятие, цели и задачи, основания для проведения, объекты, субъекты.
3. В магазин обратилась с жалобой покупательница, которая приобрела карамель «Клубника со сливками», просила вернуть ей деньги. Директор магазина не удовлетворил просьбу покупателя. Краева обратилась в Отдел по защите прав потребителей. Результаты анализа – мятой карамели 3%, отклонение начинки 2%. Правильно ли отказал директор покупателю? Ответ обоснуйте. Дайте заключение о качестве карамели. Определите срок годности данной карамели.
4. Практическое задание (приложение А).

ВАРИАНТ 32

1. Влияние эстетических свойств упаковки на общую оценку качества.
2. Средства и методы обнаружения фальсификации 2 видов пищевых продуктов (вкусовые, мясные).
3. Дайте заключение о качестве ординарного коньяка из коньячного спирта пятилетней выдержки, если установлено, что напиток прозрачный, светло-золотистого цвета, вкус и букет характерные, без постороннего привкуса, содержание этилового спирта 42%. Коньяк разлит в прозрачные бутылки и укупорен полиэтиленовыми пробками с алюминиевыми колпачками, с перфорированным отрывным кольцом.
4. Практическое задание (приложение А).

ВАРИАНТ 33

1. Значение эргономики в современном дизайне.
2. Технические документы, используемые для товароведной экспертизы: товарно-сопроводительные и эксплуатационные. Назначение этих документов. Анализ и оценка товарно-сопроводительных документов. Проверка подлинности, наличия необходимых реквизитов. Перекрестная проверка разных документов.
3. В магазин поступила партия пшеничной муки. При анализе объединенной пробы было обнаружено: цвет белый, вкус нормальный, зольность – 0,73%, проход через сито № 43 – 80%, количество сырой клейковины 28%. Определите товарный сорт муки. Можно ли реализовать данную муку?
4. Практическое задание (приложение А).

ВАРИАНТ 34

1. Современные методы оценки товаров.
2. Экологические свойства и показатели потребительских товаров, их оценка. Факторы, влияющие на экологические свойства потребительских товаров.
3. С местного пивзавода 13.03 г. г. в магазин поступила партия бутылочного непастеризованного пива Жигулевское. 20.03 обнаружено наличие мути и хлопьевидного осадка в пиве. Установлено, что пиво хранилось при температуре + 7° С в затемненном помещении. Кто несет ответственность и каковы действия товароведа в данной ситуации?
4. Практическое задание (приложение А).

ВАРИАНТ 35

1. Экология жилища.
2. Основные этапы проведения экспертизы: подготовительный, основной, заключительный. Их краткая характеристика.
3. На упаковке нанесен штриховой код 4601884320503 и указана страна изготовитель – Германия. Определите, совпадает ли указание страны на штрих-коде и текстовой этикетке. При выявлении несоответствия укажите причины. Проверьте контрольное число. Какую информацию может получить из штрихового кода продавец и покупатель?
4. Практическое задание (приложение А).

ВАРИАНТ 36

1. Методы изучения мнений потребителей.
2. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза: понятие, назначение, основания для проведения, виды.
3. Рассчитайте энергетическую ценность 500 г мяса говядины, в состав которого входит: жира – 12,4%, белка – 18,9 %, воды – 67%, углеводов – 1%.
4. Практическое задание (приложение А).

ВАРИАНТ 37

1. Методы ухода за товарами при хранении: классификация, краткая характеристика. Профилактические и текущие мероприятия по созданию и поддержанию санитарно-гигиенического режима. Укажите, какие методы ухода за потребительскими товарами применяются в Вашей торговой организации.
2. Фальсификация товаров. Виды. Информационная фальсификация: понятие, средства и методы ее обнаружения. Последствия фальсификации и меры по ее предупреждению.
3. Рассчитайте коэффициенты устойчивости и новизны ассортимента: чая и кофе, если в универсаме имеется в торговом зале 150 наименований чая и 50 наименований кофе, из них новых наименований чая – 20, кофе – 10. На российском рынке имеются предложения 170 наименований чая и 60 наименований кофе. Устойчивым ассортиментом пользуются 65 наименований чая и 15 кофе.
4. Практическое задание (приложение А).

ВАРИАНТ 38

1. Роль информации о товарах в условиях глобальной экономики.
2. Пищевые добавки: необходимость и допустимость их применения, классификация, нормативные документы, устанавливающие перечень пищевых добавок в России и за рубежом.
3. В магазин поступила партия Зефира в шоколаде в коробках. Масса партии 700 кг. Масса одной коробки 500 г. В выборке при проверке качества упаковки и маркировки обнаружили 2 деформированные коробки и 1 коробку со смазанной маркировкой. Рассчитайте объем выборки. Укажите браковочное и приемочное числа для данной партии. Возможна ли реализация данной партии?
4. Практическое задание (приложение А).

ВАРИАНТ 39

1. Значение маркировки в экспортных и импортных операциях.
2. Идентификация товаров. Понятие. Значение в управлении качеством и установлении ассортиментной принадлежности. Цели, задачи, объекты и субъекты. Виды идентификации, средства и методы, конечные результаты.
3. Сравните энергетическую ценность 100 г печени говяжьей и молочных сосисок, если они содержат:

Наименование	Белки	Жиры	Углеводы
Печень говяжья	17,9	3,7	-
Сосиски молочные	11,0	23,9	1,6

4. Практическое задание (приложение А).

ВАРИАНТ 40

1. Грузовая маркировка: понятие, цели, задачи, содержание.
2. Уничтожение недоброкачественных товаров: понятие, основания и способы уничтожения, органы, определяющие и контролируемые порядок уничтожения, документальное подтверждение, ответственность за нарушения.
3. В магазин поступил хлеб Дарницкий формовой. При приемке оказалось, что форма хлеба правильная, без боковых выплывов. Поверхность шероховатая с трещинами шириной 1,5 см и крупными подрывами. Мякиш сухой с комочками непромеса. Цвет коричневый. Дайте заключение о качестве хлеба.
4. Практическое задание (приложение А).

ВАРИАНТ 41

1. Роль маркировки в обеспечении безопасности товаров.
2. Методы оценки экспертов: их разновидности, назначения, преимущества и недостатки, краткая характеристика.
3. При оценке качества маргарина «Солнечный» было установлено, что он имеет выраженный молочно-кислый аромат, консистенция при $T + 18^{\circ}C$ плотная, поверхность среза матовая, сухая на вид, цвет светло-желтый однородный по всей массе. Дайте заключение о качестве маргарина.
4. Практическое задание (приложение А).

ВАРИАНТ 42

1. Понятие и функции товарного знака.
2. Загрязнения: классификация, природа их возникновения, влияние на товары и окружающую среду.
3. На продовольственную базу поступила партия ставриды соленой. При проверке качества установлено: поверхность рыбы чистая, естественной окраски; поломаны жаберные крышки, разделка правильная, консистенция плотная, слабый запах окислившегося жира на поверхности рыбы. Дайте заключение о качестве рыбы.
4. Практическое задание (приложение А).

ВАРИАНТ 43

1. Оценка качества товаров по модели Кано.
2. Фальсификация товаров. Понятие. История фальсификации в России и за рубежом.
3. Определите объем выборки, массу объединенной и средней пробы для оценки качества партии риса шлифованного, поступившего на базу в количестве 120 мешков.
4. Практическое задание (приложение А).

ВАРИАНТ 44

1. Товарная обработка и реализация товаров: назначение, виды, основные операции, степень значимости для обеспечения качества товаров. Приведите конкретные примеры товарной обработки, проводимые в Вашей торговой организации.
2. Принципы экспертизы. Отличия экспертизы от других видов оценочной деятельности: контроля качества, сертификации соответствия, оценки качества.
3. При проверке качества яблок помологического сорта «Делишес», поступивших на базу 1 сортом, установлено наличие плодов 2-го сорта 13%. Соответствует ли данное отклонение требованиям стандарта? Ответ обоснуйте.
4. Практическое задание (приложение А).

ВАРИАНТ 45

1. Правовое регулирование товароведной деятельности.
2. Ветеринарные требования по обеспечению безопасности отечественного и импортного сырья и продукции животного происхождения. Болезни, общие для человека и животных.
3. На плодоовощную базу поступила партия картофеля массой 8000 кг. Определите: сколько следует отобрать точечных проб, массу одной точечной пробы, массу объединенной пробы (В каждом контейнере по 100 кг).
4. Практическое задание (приложение А).

ВАРИАНТ 46

1. Размещение товаров: правила и принципы, их взаимосвязь, основополагающие принципы хранения.
2. Классификация методов товарной экспертизы. Преимущества и недостатки различных методов. Применимость для целей экспертизы.
3. Сравните энергетическую ценность печенья затяжного и сахарного из муки высшего сорта, если они содержат в 100 г:

Наименование	Белки	Жиры	Углеводы
затяжное	8,3	8,8	75,0
сахарное	7,5	11,8	74,4

4. Практическое задание (приложение А).

ВАРИАНТ 47

1. Эвристические методы: понятие, особенности и область применения. Органолептический метод. Экспертный метод. Социологический метод. Достоинства и недостатки каждого метода.
2. Экспертиза товаров по качеству: основные понятия, назначение, основания для проведения, отличие от приемки товаров по качеству, разновидности, правила проведения, показатели потребительских свойств и критерии выбора для целей экспертизы.

3. При получении томатного сока в стеклянных банках оказалось, что этикетка наклеена наискось, измята, не все данные можно прочесть, жестяная крышка имеет четкие оржавленные пятна. По органолептическим показателям сок соответствует требованиям стандарта. Каковы Ваши действия?
4. Практическое задание (приложение А).

ВАРИАНТ 48

1. Методы определения показателей качества. Объективные методы: понятие, особенности и область применения. Измерительные методы. Регистрационный метод. Расчетные методы. Методы опытной эксплуатации. Достоинства и недостатки каждого метода.
2. Порядок составления заключения и разрешения споров при несогласии. Заключение экспертов: назначение, правовой статус, виды и форма заключений при разных видах экспертиз.
3. Возможна ли реализация сливочного масла, если экспертизой установлено: вкус и запах, характерные для сливочного масла, недостаточно чистые, консистенция плотная, однородная, слабоблестящая, цвет светло-желтый, неоднородный по всей массе монолита.
4. Практическое задание (приложение А).

ВАРИАНТ 49

1. Сроки годности и эксплуатации товаров: понятие, классификация товаров по срокам годности, краткая характеристика, контроль за соблюдением условий и сроков годности в торговых организациях. Укажите, конкретные примеры из Вашей профессиональной деятельности (или встречаемые в быту).
2. Средства и методы обнаружения фальсификации 2 видов непродовольственных товаров (парфюмерно-косметические, товары бытовой химии).
3. Средний суточный рацион человека, занимающегося умственным трудом, составляет: 100 г белков, 100 г жиров, 450 г углеводов. Определите энергетическую ценность суточного рациона.
4. Практическое задание (приложение А).

ВАРИАНТ 50

1. Защита прав потребителей при продаже товаров.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарная и товароведная маркировка мясных туш. Ответственность за нарушение ветеринарного законодательства.
3. Определите вид и товарный сорт рисовой крупы, если крупа имеет шероховатую поверхность, а в навеске массой 25 г обнаружено нешелушенных зерен – 0,045 г, минеральных примесей – 0,0125 г, дробленных зерен – 2,5 г. Возможна ли реализация данной крупы, если в качественном удостоверении указан высший сорт?
4. Практическое задание (приложение А).

Приложение А

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

1. По штрих-коду (товар по выбору) определить подлинность предложенного образца.
2. Определить сроки (годности, хранения, реализации, службы, гарантийные) по маркировке на примере трех продовольственных товаров и трех непродовольственных товаров (подтвердить маркировкой).
3. По маркировке продовольственных и непродовольственных товаров (по одному образцу) расшифровать манипуляционные знаки (подтвердить маркировкой).
4. Расшифровать маркировку на табачных изделиях и алкогольной продукции (любой образец).
5. Вам, товароведу, необходимо разработать памятку потребителю «Правила поведения покупателя в магазине».
6. Вам, товароведу, поручено пополнить товарные запасы в магазине «Продукты». Назовите источники закупки продовольственных товаров.

Критерии оценок:

Оценка «зачтено» выставляется за контрольную работу, в которой:

1. Представлено логичное содержание.
2. Отражена актуальность рассматриваемой темы, верно определены основные категории.
3. Анализ литературы отличается глубиной, самостоятельностью, умением показать собственную позицию по отношению к изучаемому вопросу.
4. В заключении сформулированы развернутые, самостоятельные выводы по работе.
5. Выполнены все практические задания.
6. Работа оформлена в соответствии с требованиями ГОСТа.
7. Работа выполнена в срок.

Оценкой «не зачтено» оценивается контрольная работа, в которой большая часть требований, предъявляемых к подобного рода работам не выполнена, если контрольную работу студент сдал без соблюдения сроков, нарушение логики, неполнота, нераскрываемость вопросов; неправильное решение задач.

3.4. Примерное задание для написания эссе, критерии оценки
(ОК-7, ОПК-1, ПК-8, ПК-11, ПК-14)

1. Что такое товароведение?
2. Почему я выбрала профессию товаровед?
3. Мое отношение к качеству потребительских товаров, реализуемых на потребительском рынке.
4. Безопасность потребительских товаров в повседневной жизни.
5. Качественные продукты сегодня – это наше здоровье завтра!
6. Использование информации о товаре (маркировки) в повседневной жизни.

Критерии оценки:

Критерий	Требования к обучающемуся	Максимальное количество баллов
Знание и понимание теоретического материала	- определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры; - используемые понятия строго соответствуют теме; - самостоятельность выполнения работы	2 балла
Анализ и оценка информации	- грамотно применяет категории анализа; - умело использует приемы сравнения и обобщения для анализа взаимосвязи понятий и явлений; - способен объяснить альтернативные взгляды на рассматриваемую проблему и прийти к сбалансированному заключению; - диапазон используемого информационного пространства (студент использует большое количество различных источников информации); - обоснованно интерпретирует текстовую информацию с помощью графиков и диаграмм; - дает личную оценку проблеме	3 балла
Построение суждений	- ясность и четкость изложения; - логика структурирования доказательств; - выдвинутые тезисы сопровождаются грамотной аргументацией; - приводятся различные точки зрения и их личная оценка; - общая форма изложения полученных результатов и их интерпретации соответствует жанру проблемной научной статьи	3 балла
Оформление работы	- работа отвечает основным требованиям к оформлению и использованию цитат; - соблюдение лексических, фразеологических, грамматических и стилистических норм русского литературного языка; - оформление текста с полным соблюдением правил русской орфографии и пунктуации; - соответствие формальным требованиям	1 балл
Проверка на плагиат	- доля авторского текста не менее 80%	1 балл
Итого		10 баллов

оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он набрал не менее 6 баллов из 10.

оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся набрал менее 6 баллов, либо не прошел проверку на Антиплагиат.

3.5. Примерные задания для написания (и защиты) рефератов, критерии оценки
(ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14)

Тема Предмет и основные категории товароведения и экспертизы
(ОК-7, ОПК-1, ОПК-5, ПК-8, ПК-9)

1. История развития товароведения как науки.
2. Современные задачи товароведения.
3. Товароведение в условиях современного рынка.
4. Роль товароведения в международном товарообмене.

Тема Классификация и кодирование товаров
(ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ПК-8, ПК-11, ПК-14)

1. Сравнительный анализ методов классификации товаров.
2. Значение классификации в торгово-оперативной деятельности.
3. Значение классификации для международной торговли.
4. История развития штрихового кодирования.

5. Сравнительный анализ методов кодирования.

Тема Ассортимент товаров
(ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-5, ПК-6, ПК-8)

1. Разработка модели эффективной структуры ассортимента торгового предприятия.
2. Роль товарных знаков в оптимизации ассортимента.
3. История развития теории управления ассортиментом.
4. Особенности управления ассортиментом промышленного предприятия.
5. Сравнительный анализ ассортиментной политики монобрендовых и мультибрендовых торговых фирм.

Тема Качество товаров
(ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-13, ПК-14)

1. Роль качества в повышении конкурентоспособности продукции.
2. Значение экономических требований в формировании качества продукции.
3. Стратегии качества на рынке потребительских товаров.
4. Виды и режимы переработки сельскохозяйственной продукции.
5. Экология и упаковка.
6. Государственное регулирование товарных потерь.

Тема Свойства и потребительские свойства товаров
(ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-14)

1. Характеристика функциональных свойств бытовой техники.
2. Влияние эстетических свойств упаковки на общую оценку качества.
3. Значение эргономики в современном дизайне.
4. Экология жилища.
5. Акустическая безопасность и современные средства мобильной связи.
6. Пищевые красители: понятие, классификация, нормы.

Тема Оценочная деятельность в товароведении
(ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-12, ПК-13)

1. Современные методы оценки товаров.
2. Виды испытаний.
3. Научные и практические задачи, решаемые с помощью оценки уровня качества.
4. Методы изучения мнений потребителей.
5. Методы представления результатов оценки.

Тема Информация о товаре
(ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-11, ПК-14)

1. Роль информации о товарах в условиях глобальной экономики.
2. Значение маркировки в экспортных и импортных операциях.
3. Грузовая маркировка: понятие, цели, задачи, содержание.
4. Роль маркировки в обеспечении безопасности товаров.
5. Понятие и функции товарного знака.

Тема Правовое регулирование товароведной деятельности
(ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-11)

1. Безопасность и защита прав потребителей.
2. Анализ изменений, внесенных в закон «О защите прав потребителей».

Тема Основные понятия в области экспертизы товаров, принципы, виды, объекты и субъекты товарной экспертизы
(ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-12, ПК-13)

1. Экологическая экспертиза товаров.
2. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза товаров.
3. Экспертиза товаров для таможенных целей.
4. Потребительская экспертиза товаров.
5. Права и обязанности экспертов.
6. Государственная судебная экспертиза.
7. Правила и порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров (вид товара – по выбору студента).
8. Гигиенические требования к одежде для детей и подростков.
9. Гигиенические требования к обуви для детей и подростков.
10. Экологические загрязнения при производстве товаров (вид товара – по выбору студента).

11. Экологические загрязнения при хранении, транспортировании и реализации товаров (вид товара – по выбору студента).
12. Экологические загрязнения при эксплуатации (или потреблении) непродовольственных товаров (вид товара – по выбору студента).
13. Способы утилизации товаров (вид товара – по выбору студента).
14. Организация и производство ветеринарно-санитарной экспертизы кожевенного сырья.
15. Организация и производство ветеринарно-санитарной экспертизы пушно-мехового сырья.
16. Ветеринарная служба в Российской Федерации.

Тема Средства и методы товарной экспертизы
(ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-5, ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14)

1. Законодательное и нормативное обеспечение права потребителя на информацию о товарах.
2. Требования к маркировке товаров за рубежом.
3. Правовая охрана товарных знаков в России.
4. Использование объективных методов при оценке качества товаров (вид товара – по выбору студента).
5. Использование органолептических методов при оценке качества товаров (вид товара – по выбору студента).
6. Использование экспертного метода при оценке качества товаров (вид товара – по выбору студента).

Тема Правила и порядок производства экспертизы товаров и оформление результатов экспертизы в экспертной организации
(ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14)

1. Особенности организации и проведения дополнительной экспертизы.
2. Особенности организации и проведения повторной экспертизы.
3. Особенности организации и проведения контрольной экспертизы.
4. Права, обязанности и ответственность руководителя экспертной организацией.
5. Права, обязанности и ответственность эксперта при производстве экспертизы.

Критерии оценки реферата:

- соответствие теме;
- глубина проработки материала;
- правильность и полнота использования источников;
- владение терминологией и культурой речи;
- оформление реферата.

По усмотрению преподавателя рефераты могут быть представлены на семинарах в виде выступлений. Предпочтительнее сопровождение доклада презентацией по теме реферата.

Критерии оценки:

«зачтено» – обоснована актуальность проблемы и темы, содержание соответствует теме и плану реферата, полно и глубоко раскрыты основные понятия проблемы, обнаружено достаточное владение терминологией, продемонстрировано умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал, умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы, к анализу привлечены новейшие работы по проблеме (журнальные публикации, материалы сборников научных трудов и т.д.), полностью соблюдены требования к оформлению реферата, грамотность и культура изложения материала на высоком уровне.

«не зачтено» – не обоснована или слабо обоснована актуальность проблемы и темы, содержание не соответствует теме и плану реферата, обнаружено недостаточное владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы, не продемонстрировано умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал, умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы, использован очень ограниченный круг литературных источников по проблеме, не соблюдены требования к оформлению реферата, отсутствует грамотность и культура изложения материала.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта профессиональной деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций
4.1. Методика проведения тестирования

Целью этапа промежуточной аттестации по дисциплине (модулю), проводимой в форме тестирования, является оценка уровня усвоения обучающимися знаний, приобретения умений, навыков и сформированности компетенций в результате изучения учебной дисциплины (части дисциплины).

Локальные нормативные акты, регламентирующие проведение процедуры:

Проведение промежуточной аттестации обучающихся регламентируется Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, введенным в действие приказом от 08.02.2018 № 61-ОД.

Субъекты, на которых направлена процедура:

Процедура оценивания должна охватывать всех обучающихся, осваивающих дисциплину (модуль). В случае, если обучающийся не прошел процедуру без уважительных причин, то он считается имеющим академическую задолженность.

Период проведения процедуры:

Процедура оценивания проводится по окончании изучения дисциплины (модуля) на последнем занятии. В случае проведения тестирования на компьютерах время и место проведения тестирования преподаватели кафедры согласуют с информационно-вычислительным центром и доводят до сведения обучающихся.

Требования к помещениям и материально-техническим средствам для проведения процедуры:

Требования к аудитории для проведения процедуры и необходимость применения специализированных материально-технических средств определяются преподавателем.

Требования к кадровому обеспечению проведения процедуры:

Процедуру проводит преподаватель, ведущий дисциплину (модуль).

Требования к банку оценочных средств:

До начала проведения процедуры преподавателем подготавливается необходимый банк тестовых заданий. Преподаватели кафедры разрабатывают задания для тестового этапа экзамена, утверждают их на заседании кафедры и передают в информационно-вычислительный центр в электронном виде вместе с копией рецензии. Минимальное количество тестов, составляющих фонд тестовых заданий, рассчитывают по формуле: трудоемкость дисциплины в з.е. умножить на 50.

Тесты включают в себя задания 3-х уровней:

- ТЗ 1 уровня (выбрать все правильные ответы)
- ТЗ 2 уровня (соответствие, последовательность)
- ТЗ 3 уровня (ситуационная задача)

Соотношение заданий разных уровней и присуждаемые баллы

	Вид промежуточной аттестации
	экзамен
Количество ТЗ 1 уровня (выбрать все правильные ответы)	30
Кол-во баллов за правильный ответ	1
Всего баллов	30
Количество ТЗ 2 уровня (соответствие, последовательность)	15
Кол-во баллов за правильный ответ	2
Всего баллов	30
Количество ТЗ 3 уровня (ситуационная задача)	5
Кол-во баллов за правильный ответ	8
Всего баллов	40
Всего тестовых заданий	50
Итого баллов	100
Мин. количество баллов для аттестации	71

Описание проведения процедуры:

Тестирование является обязательным этапом экзамена независимо от результатов текущего контроля успеваемости. Тестирование может проводиться на компьютере или на бумажном носителе.

Тестирование на бумажном носителе:

Каждому обучающемуся, принимающему участие в процедуре, преподавателем выдается бланк индивидуального задания. После получения бланка индивидуального задания обучающийся должен выбрать правильные ответы на тестовые задания в установленное преподавателем время.

Обучающемуся предлагается выполнить 50 на экзамене. Время, отводимое на тестирование, составляет не более полутора академических часов на экзамене.

Тестирование на компьютерах:

Для проведения тестирования используется программа INDIGO. Обучающемуся предлагается выполнить 50 тестовых заданий разного уровня сложности на экзамене. Время, отводимое на тестирование, составляет не более полутора академических часов на экзамене.

Результаты процедуры:

Результаты тестирования на компьютере или бумажном носителе имеют качественную оценку «зачтено» – «не зачтено». Оценки «зачтено» по результатам тестирования являются основанием для допуска обучающихся к собеседованию. При получении оценки «не зачтено» за тестирование обучающийся к собеседованию не допускается и по результатам промежуточной аттестации по дисциплине (модулю) выставляется оценка «неудовлетворительно».

Результаты проведения процедуры в обязательном порядке проставляются преподавателем в экзаменационные ведомости в соответствующую графу.

4.2. Методика проведения устного собеседования

Целью процедуры промежуточной аттестации по дисциплине (модулю), проводимой в форме устного собеседования, является оценка уровня усвоения обучающимися знаний, приобретения умений, навыков и сформированности компетенций в результате изучения учебной дисциплины (части дисциплины).

Локальные нормативные акты, регламентирующие проведение процедуры:

Проведение промежуточной аттестации обучающихся регламентируется Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, введенным в действие приказом от 08.02.2018 № 61-ОД.

Субъекты, на которые направлена процедура:

Процедура оценивания должна охватывать всех обучающихся, осваивающих дисциплину (модуль). В случае, если обучающийся не прошел процедуру без уважительных причин, то он считается имеющим академическую задолженность.

Период проведения процедуры:

Процедура оценивания проводится по окончании изучения дисциплины (модуля) в соответствии с приказом о проведении промежуточной аттестации (если промежуточная аттестация проводится в форме экзамена). Деканатом факультета, может быть составлен индивидуальный график прохождения промежуточной аттестации для обучающегося при наличии определенных обстоятельств.

Требования к помещениям и материально-техническим средствам для проведения процедуры:

Требования к аудитории для проведения процедуры и необходимость применения специализированных материально-технических средств определяются преподавателем.

Требования к кадровому обеспечению проведения процедуры:

Процедуру проводит преподаватель, ведущий дисциплину (модуль), как правило, проводящий занятия лекционного типа.

Требования к банку оценочных средств:

До начала проведения процедуры преподавателем подготавливается необходимый банк оценочных материалов для оценки знаний, умений, навыков. Банк оценочных материалов включает вопросы, как правило, открытого типа, перечень тем, выносимых на опрос, типовые задания. Из банка оценочных материалов формируются печатные бланки индивидуальных заданий (билеты). Количество вопросов, их вид (открытые или закрытые) в бланке индивидуального задания определяется преподавателем самостоятельно.

Описание проведения процедуры:

Каждому обучающемуся, принимающему участие в процедуре, преподавателем выдается бланк индивидуального задания. После получения бланка индивидуального задания и подготовки ответов обучающийся должен в меру имеющихся знаний, умений, навыков, сформированности компетенции дать устные развернутые ответы на поставленные в задании вопросы и задания в установленное преподавателем время. Продолжительность проведения процедуры определяется преподавателем самостоятельно, исходя из сложности индивидуальных заданий, количества вопросов, объема оцениваемого учебного материала, общей трудоемкости изучаемой дисциплины (модуля) и других факторов.

Собеседование может проводиться по вопросам билета и по ситуационной задаче. Результат собеседования при проведении промежуточной аттестации в форме экзамена определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Результаты процедуры:

Результаты проведения процедуры в обязательном порядке проставляются преподавателем в зачетные книжки обучающихся и экзаменационные ведомости и представляются в деканат факультета, за которым закреплена образовательная программа.

По результатам проведения процедуры оценивания преподавателем делается вывод о результатах промежуточной аттестации по дисциплине.

4.3. Методика проведения контрольных работ

Целью процедуры промежуточной аттестации по дисциплине (модулю), проводимой в форме проведения контрольной работы, является оценка уровня усвоения обучающимися знаний, приобретения умений, навыков и сформированности компетенций в результате изучения учебной дисциплины (части дисциплины), получение информации о характере познавательной деятельности, уровне самостоятельности и активности.

Локальные нормативные акты, регламентирующие проведение процедуры:

Проведение промежуточной аттестации обучающихся регламентируется Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, введенным в действие приказом от 08.02.2018 № 61-ОД.

Субъекты, на которые направлена процедура:

Процедура оценивания должна охватывать всех обучающихся, осваивающих дисциплину (модуль), по которой предусмотрено выполнение контрольной работы. В случае, если обучающиеся не представили контрольную работу или не имеют оценки «зачтено» за контрольные работы по данной дисциплине, до экзамена по соответствующей дисциплине не допускаются.

Период проведения процедуры:

Процедура оценивания проводится в соответствии с учебным планом и расписанием учебных занятий.

Требования к помещениям и материально-техническим средствам для проведения процедуры:
Требования к аудитории для проведения процедуры и необходимость применения специализированных материально-технических средств определяются преподавателем.

Требования к кадровому обеспечению проведения процедуры:
Процедуру проводит преподаватель, ведущий дисциплину (модуль).

Требования к банку оценочных средств:
До начала проведения процедуры преподавателем подготавливается необходимый банк оценочных материалов для оценки знаний, умений, навыков. Банк оценочных материалов включает в себя вопросы и задания контрольных работ.

В целях организации выполнения контрольных работ разрабатываются методические рекомендации по написанию соответствующих контрольных работ.

Описание проведения процедуры:
Контрольные работы должны быть представлены на кафедру не менее чем за неделю до начала промежуточной аттестации (для почтовых пересылок дата отправления определяется по штампу отправления).

Все контрольные работы должны быть проверены преподавателями до начала промежуточной аттестации. На контрольную работу, выполненную на оценку «не зачтено», преподаватель оформляет рецензию с изложением отмеченных ошибок. Неаттестованную контрольную работу с рецензией передают в деканат для направления ее в адрес обучающегося для исправления. После исправления замечаний обучающийся направляет контрольную работу на повторную проверку.

Результаты процедуры:
Контрольная работа оценивается оценками «зачтено», «не зачтено».

4.4. Методика проведения промежуточной аттестации в форме защиты эссе

Целью процедуры промежуточной аттестации по дисциплине (модулю), проводимой в форме защиты эссе, является оценка уровня усвоения обучающимися знаний, приобретения умений, навыков и сформированности компетенций в результате изучения учебной дисциплины (части дисциплины), оценка способности обучающегося к самостоятельному, творческому мышлению.

Локальные нормативные акты, регламентирующие проведение процедуры:
Проведение промежуточной аттестации обучающихся регламентируется Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, введенным в действие приказом от 08.02.2018 № 61-ОД.

Субъекты, на которые направлена процедура:
Процедура оценивания должна охватывать всех обучающихся, осваивающих дисциплину (модуль). В случае, если обучающийся не прошел процедуру без уважительных причин, то он считается имеющим академическую задолженность.

Период проведения процедуры:
Процедура оценивания проводится в процессе изучения дисциплины (модуля) в соответствии с расписанием учебных занятий.

Требования к помещениям и материально-техническим средствам для проведения процедуры:
Требования к аудитории для проведения процедуры и необходимость применения специализированных материально-технических средств определяются преподавателем.

Требования к кадровому обеспечению проведения процедуры:
Процедуру проводит преподаватель, ведущий дисциплину (модуль).

Требования к банку оценочных средств:
До начала проведения процедуры преподавателем подготавливается необходимый банк оценочных материалов для оценки знаний, умений, навыков. Банк оценочных материалов включает в себя примерные темы для написания эссе, критерии оценки. Обучающийся выбирает самостоятельно тему для творческой работы.

Описание проведения процедуры:
На защите обучающийся должен хорошо ориентироваться в представленном эссе, уметь объяснить источники цифровых данных, отвечать на вопросы как теоретического, так и практического характера, относящиеся к теме эссе.

Перед защитой обучающийся готовится как по эссе в целом, так и по замечаниям преподавателя. Защита состоит из краткого изложения обучающимся основных положений эссе. В конце своего сообщения он отвечает на замечания и вопросы преподавателя и обучающихся. При оценке эссе преподаватель учитывает как качество написания эссе, так и результаты его защиты.

Результаты процедуры:
Результат процедуры оценивается «зачтено», «не зачтено».
Результаты проведения процедуры в обязательном порядке отмечается преподавателем на образовательном сайте университета.

По результатам проведения процедуры оценивания преподавателем делается вывод о результатах промежуточной аттестации по дисциплине.

4.5. Методика проведения промежуточной аттестации в форме защиты реферата

Целью процедуры промежуточной аттестации по дисциплине (модулю), проводимой в форме защиты реферата, является оценка уровня усвоения обучающимися знаний, приобретения умений, навыков и сформированности компетенций в результате изучения учебной дисциплины (части дисциплины), оценка способности обучающегося к самостоятельному, творческому мышлению.

Локальные нормативные акты, регламентирующие проведение процедуры:

Проведение промежуточной аттестации обучающихся регламентируется Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, введенным в действие приказом от 08.02.2018 № 61-ОД.

Субъекты, на которые направлена процедура:

Процедура оценивания должна охватывать всех обучающихся, осваивающих дисциплину (модуль). В случае, если обучающийся не прошел процедуру без уважительных причин, то он считается имеющим академическую задолженность.

Период проведения процедуры:

Процедура оценивания проводится в процессе изучения дисциплины (модуля) в соответствии с расписанием учебных занятий.

Требования к помещениям и материально-техническим средствам для проведения процедуры:

Требования к аудитории для проведения процедуры и необходимость применения специализированных материально-технических средств определяются преподавателем.

Требования к кадровому обеспечению проведения процедуры:

Процедуру проводит преподаватель, ведущий дисциплину (модуль).

Требования к банку оценочных средств:

До начала проведения процедуры преподавателем подготавливается необходимый банк оценочных материалов для оценки знаний, умений, навыков. Банк оценочных материалов включает в себя примерные темы для написания рефератов, критерии оценки. Обучающийся выбирает самостоятельно тему для творческой работы.

Описание проведения процедуры:

На защите обучающийся должен хорошо ориентироваться в представленном реферате, уметь объяснить источники цифровых данных, отвечать на вопросы как теоретического, так и практического характера, относящиеся к теме реферата.

Перед защитой обучающийся готовится как по реферату в целом, так и по замечаниям преподавателя.

Защита состоит из краткого изложения обучающимся основных положений реферата. В конце своего сообщения он отвечает на замечания и вопросы преподавателя и обучающихся. При оценке реферата преподаватель учитывает как качество написания реферата, так и результаты его защиты.

Результаты процедуры:

Результат процедуры оценивается «зачтено», «не зачтено».

Результаты проведения процедуры в обязательном порядке отмечается преподавателем в журнале.

По результатам проведения процедуры оценивания преподавателем делается вывод о результатах промежуточной аттестации по дисциплине.